[redacted]
5
[redacted]

VERYDAY COOKERY
FOR THE HOME

SOFIA R. DE VEYRA

EVERYDAY COOKERY FOR THE HOME

(CHOICE RECIPES FOR ALL TASTES AND ALL OCCASIONS)

By

Mrs, Sofia Reyes de Veyre, *Dean, Domestic Science Depart-*
ment "Centro Escolar University", *and* Mrs. Maria
Paz Zamora Mascuñana, , *Asociate Editor,*
"Woman's Home Journal"

[redacted]

ENGLISH AND SPANISH

SECOND EDITION
(REVISED AND INCREASED)

[redacted]

PRINTED BY
ST. LOUIS INDUSTRIAL SCHOOL
179, 3rd St. — West Point
HONG KONG

[redacted]

[redacted] [redacted]

[redacted]

[redacted]

ALL RIGHTS RESERVED

[redacted]

[redacted]

PREFACE

THIS little volume has been prepared by the authors at the request of friends and as the gratification of a desire to preserve and make known to posterity the fruits of a loving labor made in the fulfillment of a cherished ideal and in the interests of the housewife of the Filipino Home.

Realizing that the Filipinos, though constituting essentially a unified nation, are yet a bi-lingual people in their speech, writing and business dealings, the authors have made a selection of choice recipes which they had individually contributed to the English and Spanish sections of the "Woman's Home Journal." Consequently, one set is not just the translation of the other, but both constitute a complete cook book of select recipes in English and Spanish, no two of which are exactly alike.

The authors have carefully gathered the best that long and varied experience has given them, choosing from everywhere and tempering, adapting and combining the finest of foreign cooking to suit the needs, conditions, tastes and temperament of the Filipino people. They have laid their minds open to the wide field of cooking and have included in their selection a varied and assorted array of all that culinary science can offer, to appropriately and adequately meet all the needs of the family for every meal of the day, and for special dinners, teas and banquets or parties.

Experience at their own tables with their families and guests has shown the authors that the results of this canvass have been unusually satisfactory and has spurred them on to the realization of this book, the contents of which they had before treasured alone but now bequeath to their sisters, the housewives of the Philippines, as a testimonial of admiration and love, to aid them in the task that it so eminently their own.

Mrs. Sofia Reyes de Veyra
Mrs. Maria Paz Zamora Mascuñana

THIS BOOK IS DEDICATED TO THE FILIPINO HOUSEWIFE WHOSE INTERESTS IT AIMS TO SERVE AND WHOSE LABORS IT HOPES TO LIGHTEN

INTRODUCTORY REMARKS

THE greatest problem that confronts the housewife is the feeding of her family with the right kind of food and prepared in the right way. Cooking after all, means, not only the ability to follow a recipe thus producing a successfully cooked dish, but also the ability to select materials, a knowledge of ways in which to prepare them, an understanding of their value for the persons for whom they are prepared; an ingenuity in serving food attractively, and in making the best use of food that may be left over from previous meals so that there will be practically no waste. In the provision of food, the housewife should bear in mind what three meals a day will cost and in this matter she should be guided by the thought that the meals must not go beyond the amount alloted for them.

Three things the housewife should be careful about:

1. Lack of knowledge of the difference between waste and refuse.
2. Excessive preparation of food for the table, arising from the selection of wrong cooking methods or lack of skill in cooking.
3. Serving too large a quantity and consequent waste of food on individual plates thus rendering it unfit for any other use in the home.

To insure the best selection, the housewife should decide whether the food she purchases will fit the needs of the persons who are to eat it, whether the amount of labor involved in the preparation will be too great in proportion to the result obtained; whether the loss in preparation, that is, the proportion of refuse to edible matter will be sufficient to affect the cost materially; what the approximate cost in cooking will be; whether the food will serve to the best advantage after it is cooked; and finally whether all who are to eat it will like it.

THE VITAMINS

[redacted]

VITAMIN A.

I. Found in:
  1. Butter and cod liver oil.
  2. Lettuce, spinach, pechay, mustasa, cabbage, kinchay, tomatoes, carrots and potatoes.

II. Lack of this vitamin will produce a disease known as Xerophthalmia and failure to grow. Xerophthalmia is a disease causing blindness.

VITAMIN B.

I. Found in:
  1. Meats specially brain and liver.
  2. Milk and eggs.
  3. Spinach, beets, potatoes, onions and carrots.
  4. Grains like wheat, barley, corn and rice.
  5. The pericarp of the rice (tiki-tiki) is a rich source of this vitamin.

II. Lack of this vitamin causes beriberi.

[redacted]

VITAMIN C.

I. Found in:
  1. Oranges, naranhita, lemons, kabel and kalamansi.
  2. Tomatoes, carrots, spinach, lettuce, beets, radish and cabbage.

II. Lack of this vitamin will cause scurvy (a disease of the gums and bones).

VITAMIN D.

I. Found in:
  1. Cod liver oil and butter.
  2. Coconut oil.
  3. Fresh human and animal milk.

II. Lack of this vitamin causes rickets (a disease of the bones commonly found in children).

VITAMIN E.

I. Found in:

1. Lettuce, carrots, spinach, cabbage and pechay.
2. Parts of animals like liver, pancreas, kidneys, and spleens.

II. Lack of this vitamin causes a defect in the reproduction of the female.

VITAMIN F.

I. Found in:

1. Lean meat.
2. Yeast.

II. Lack of this vitamin causes a disease known as Pelagra.

EVERYDAY COOKERY FOR THE HOME

(Choice Recipes for All Tastes and All Occasions)

Soup

The value of soup is such that it has been said that "soup is to a meal what a portico is to a palace or an overture to an opera". Besides, soup serves two purposes: as an appetizer and as a part of the meal itself.

Split Pea Soup

Soak 1-½ cups of split yellow peas overnight and in the morning place them in a kettle with a ham bone and two liters of water. Chop one onion, sauté it in a little butter or dripping of bacon and drop into the kettle. Let the whole cook slowly until peas are tender. Stir occasionally to keep peas from sticking to the bottom. More water may be required from time to time if the liquid becomes too thick. Season with salt and press through a sieve. Return to the fire. When the soup begins to boil once more put a tablespoon of butter. Serve hot with salted crackers or thin crisp toast bread.

Chestnut Soup

1 c. mashed chestnut
1 c. milk
2 tbs. flour
1 tsp. salt
Pinch of pepper
1 c. chicken stock
2 tbs. butter

Cook chestnut, until they can be easily mashed. Remove the shell, skin and mash them. Melt butter and add the flour. Blend them well. Pour milk in the mixture and stir the whole until all lumps have been smoothed. Add to these the mashed chestnuts, salt, pepper and the chicken stock. Cook for five minutes more and serve.

Legumes Soup

1½ cups split peas
2 quarts cold water
1 small size onion
1 pint milk
3 tbsp. butter
3 tbsp. flour
Salt and pepper to taste

Soak vegetables in cold water overnight. Drain and rinse; add to the water and cook slowly until tender. Season with salt and pepper. Put through a potato ricer and add the milk. Melt butter and blend in the flour. Add by tablespoonfuls 2 cups of hot chicken or beef stock and allow it to boil for three minutes. Serve with soda crackers or croutons.

Liver and Cheese Soup

½ lb. calf's liver
1 cup grated cheese

Cook liver and grind in the food chopper. Mix it with the grated cheese. Soak both in eight cups of beef stock; add ⅛ teaspoon white pepper. Strain through a fine sieve and let it come to a boil. Allow it to remain in the fire for 8 minutes, then serve it with croutons.

Here is a very rich and nutritious soup made of about 2 lbs. shin meat. Place the meat in the soup kettle and cover with cold water about ½ liter, 2 tablespoons salt, a small carrot, an onion and a celery stalk. Simmer them for a couple of hours, then strain and pour it over two tablespoons of flour cooked smooth with two tablespoons of butter, stirring well to prevent from becoming lumpy. Add half cup each of canned peas and boiled string beans cut lengthwise strips and stir in two eggs beaten with a cup of thin cream. Cook gently for a few minutes then remove from fire and add a tablespoon of finely chopped parsley.

Vegetable Soup

Dice equal amounts of celery, string-beans and peas. Slice one onion and brown it in one tablespoon of lard for five minutes. Stir occasionally to prevent scorching. Pour in meat stock which has been previously clarified. Let it simmer until vegetables are cooked. Season with salt and a pinch of pepper. Serve with croutons.

Mushroom Soup

Chop fine 1 can of mushrooms, mix in 5 cups of chicken stock. Bring it to a boil. Make a white sauce by mixing 1 tb. of butter to 1 tb. of flour then add ¾ cup ot thin cream. Pour this white sauce into the mushroom and stock mixture and place it in double boiler. Heat for 5 minutes. Season with salt.

Chicken Soup

Boil the skin and bones of one fowl with a half of a bay leaf, about 2 tablespoons of scrape pieces of ham and 1½ quart of water for half hour. Lower the fire and let it simmer until the stock is reduced to almost one third of its former volume. Make a white sauce with 2 tablespoons of flour, 2 tablespoons of butter and 2½ cups of milk. Add this to the stock which has been previously strained through a thick cloth and cook for about 2 minutes. Thicken with the addition of two unbeaten yolks of eggs. Serve hot.

Chestnut Puree Soup

- 3 teaspoons salt
- ¾ teaspoon pepper
- ¾ teaspoon celery salt
- 3 cups chicken stock
- 2 cups mashed chestnuts
- 3 cups milk
- 6 tablespoons flour
- 6 tablespoons butter

Cook chestnuts until tender. Remove the shells and skin and mash them. Make white sauce of the milk, flour and butter. Add to this the mashed chestnuts, salt, celery, pepper and stock. Heat thoroughly and serve.

Chicken Soup

Grind meat of a medium sized fowl. Cover this with one quart and a half water and two teaspoons salt. Let it come to the boiling point and add ¾ cup tapioca. Cook over slow fire for 25 minutes; add two-third cup finely shredded cabbage, one small can of mushrooms chopped into small pieces. Ten minutes before serving, stir in one well-beaten egg. Serve hot and garnish with finely chopped ham.

Fish Soup

Clean, skin and bone a fish and chop it fine. Boil the skin, head and bone of the fish with a little piece of ginger, onion and carrots with 6 c. of water. Season with salt and pepper. Mix the chopped fish meat with 2 tb. minced onion, 2 tb. chopped fresh leaves of onion, chopped slice of bread, 1 tb. flour, salt and pepper and 2 well beaten eggs. Blend them well and dip finger in lemon juice and form tiny balls with the mixture; fry them until brown.

Strain the liquid of the soup, beat one egg and thicken it with the egg. Serve this broth with fried tiny balls.

Garlic Soup

Heat a saucepan and put in 2 tbs. olive oil. Fry in it sections of garlic until browned. Take them out of the oil and fry in the same oil pieces of bread until brown, sprinkle them with sweet pepper and put in enough water to the proportion of 4 deciliters per person. Bring to a boil, season with salt and serve.

Cream of Crab Soup

6 tbs. butter
¾ c. minced onion
1 bay leaf
6 c. water
3 tbs. flour
1½ c. dried carrots
½ dice celery
3 c. crab meat
2¼ tsp. salt
1½ c. thin milk

Melt 2 tbs, butter, add carrots, onion, celery, bay leaf and cook for 5 minutes. Reserve 6 firm pieces of crab meat and add the rest to the vegetables. Add water and salt and cook 20 minutes; strain. Melt the rest of the butter in a double-boiler, remove from the fire, add flour and blend. Add the strained liquid and cook until thick and smooth. Add the thin milk and the reserve pieces of crab meat and a pinch of pepper. Serve hot.

Beef cleared stock thicken with yellow egg and serve with tiny meat balls fried crisply and with dry toast.

Fish

Fish is another class of high protein food. It has the advantage over meat in that it is cheap, One peculiarity, however, that fish has is that one gets tired of it easier than one does of meat. Fish is easier to digest than meat, a fact recognized by physicians when they advise the use of fish to their invalid patients when meat is completely prohibited.

Baked Fish With Cheese

1 kilo Apahap
¼ kilo cheese
8 slices salted pork
Salt-pepper to taste

Cut salted pork into bits and spread them at the bottom of a baking pan; lay the fish over it dust with salt and pepper, cover with grated cheese and bake for about 25 minutes.

Stuffed Baked Red Snapper

Clean a snapper weighing 2 kilos. Remove carefully big bones and sprinkle with salt.

Mix 1 cup bread crumbs with 1 tablespoon chopped onion, 1 teaspoon salt, a pinch of pepper. Mix carefully with 3 tablespoons melted butter. Stuff fish with this mixture and sew up. Grease a baking pan, line it with salted pork and lay fish on it. Cover fish with sliced salted pork and bake 1 hour. To 1 cup of water add 2 tablespoons of lemon juice. Baste the fish with this mixture every now and then until it is all used.

Baked Lapu-Lapu

Dress and clean the fish. Place it on a baking pan. Salt to taste. Add ¼ cup of olive oil and ½ cup of red wine. Make a paste of ½ cup of bread crumbs, three sections of well macerated garlic and two tablespoons of olive oil. Spread this paste over the fish; and bake it until done. Baste during the cooking with the same liquid in which fish is being cooked, every ten minutes.

Stuffed Squid

Remove the head, the tentacles and the bag of black liquid. (Care should be taken that this bag does not get broken for it is the best liquid for gravy making to serve with squids). Chop the tentacles fine and add equal amount of chopped onions and ham. With this mixture, stuff the squids and close the top with a clean toothpich. Fry them in hot oil, when done arrange them in a platter and serve with the following gravy:

Chop one onion and brown it in the oil where the squids have been fried, add ½ cup of minced tomatoes and the black liquid of the squids. Add sufficient water to make enough gravy and let it boil for five minutes. Salt to taste and pour this over the fried squid.

Baked "Tarakituk" With Cheese

1 lb. "Tarakituk"	½ lb. cheese
4 slices salted pork	Salt and pepper

Cut the salted pork in small pieces and spread them in an enamel ware or aluminum baking pan. Lay the fish on top of them, with salt and pepper, cover with the cheese which has been previously grated and bake for 25 minutes in hot oven.

Take three pounds of codfish and soak it in cold water for 6 hours. Remove the bones and boil for ten minutes. Put ½ cup of olive oil in a pan and when heated put in 6 cloves of well macerated garlic and brown. Remove the garlic and put in 1 cup of water in ¼ part of an American loaf of bread which has been previously soaked in a mixture of 2 tablespoons of oil, 2 tablespoons of vinegar and two beaten yolks of egg. Pour this gravy over the cooked fish and serve hot.

Salted Codfish

Take the amount of codfish needed and soak it in cold water for 1 hour. Drain and remove bones. Sauté the meat of fish. Fry in 2 tablespoons of lard three sliced medium sized onions until brown, add ½ cup of chopped tomatoes and 2 red sweet *pimientos*. Mix the sauted fish and cover. Let it simmer for a while. Make a gravy of one cup water and ½ cup bread crumbs and pour this over the fish. Give it a hard boiling and the fish is ready to be served.

Baked Lapu-Lapu

Scale and clean a 4-lb. lapu-lapu. Cut three incisions on each side of the fish. Rub with salt and squeeze lemon juice over it. Wrap it in a piece of cheese cloth and cover it with water in a pan. Boil for 20 minutes. Lift carefully, and gently remove the cloth so as not to spoil the shape of the fish. Drain the pan but save the water with which the fish was cooked. Put in the pan ¼ cup of butter and ½ cup of olive oil, 1 medium sized minced onion, ½ cup bread crumbs, ½ cup minced ham, ½ cup of white wine and part of the liquid with which the fish was cooked. Place the fish in this mixture and put it in the oven for fifteen minutes. Serve with all the trimming that went with it in the oven.

“Bañgus” Loaf

Clean and boil in salt and water a three-lb. “bañgus”. Flake it, then put in 1 tablespoon of lard in a pan, when heated pour in ½ cup of chopped tomatoes. Let it stay in a slow fire for five minutes, stirring it. And then mix in the flaked “bañgus”, cook for five minutes more. Cool Beat three eggs and mix in it the fish. Grease a mold, pour in the cooked “bañgus,” sprinkle with little pieces of butter. Brown it and then place it in a platter. Serve with mayonnaise dressing.

Baked “Apahap”

Scale and clean a three kilo “apahap” thoroughly. Cut three or four incisions, crosswise on the flesh of the fish. Insert in these thinly sliced salted pork. Salt the fish to taste and squeeze over it the juice of two lemons. Chop one good sized onion and sprinkle it over the fish. Pour over the whole thing four cups of water mixed with four tablespoons of olive oil, and bake in a moderate oven, basting it every fifteen minutes with the liquid in which the fish is in, until there is just about one-third of the liquid left. Thicken this with a tablespoon of flour. Place the fish on a large platter, pour the gravy over it and garnish the whole with strips of red pimiento and sliced hard-boiled eggs.

“Bagoong”

Spread on a “bistay” or “nigo” (in Visaya) the “alamang”. When half dry, measure it in a cup. For seven cups of dried "alamang", add one cupful of salt and a level tablespoon of brown sugar. Mix the whole thing very well and place it either in crock jars or in air tight glass jars. This mixture requires eight days to settle, then it is ready for consumption.

Lemon Stewed "Tarakituk"

1 cup of mixed potatoes, carrot and cabbage cut in small pieces.
½ pound "Tarakituk"
¼ c. lemon juice
2 cups fish stock
Salt and pepper
1 egg

Put vegetables in bottom of pan, lay fish on top, cover with water, and cook. Lift fish carefully into a bowl and strain the stock. Pour over the fish the hot lemon dressing made as follows: Beat eggs with lemon juice, add strained stock seasonings, and cook in double-boiler until gravy has thickened. Serve hot or cold as desired.

Stuffed "Hasa-Hasa"

(*Sufficient for 12 persons*)

12 "Hasa-hasa".
¾ cup grated cheese.
½ teaspoon salt.
6 hard-boiled eggs.
1-½ tablespoons lemon juice
½ teaspoon paprika.

Scale and clean fish and cut off their heads and tails. Split on the back. Mix the finely chopped hard-boiled eggs with cheese, lemon juice, salt and paprika and fill the fish with this mixture. Tie the fish with thread. Roll them in beaten eggs, then in bread crumbs and fry in hot lard until golden brown. Serve with brown butter sauce.

Broiled Fish

Clean and scale any fresh, meaty fish, such as "Alumahan", "Pampano", "Agumaa" or the ½ lb. size "Tarakituk". Cut in the center and take out the main bone. Place in a broiler and sear until evenly browned. Place over the fish sliced bacon and continue broiling until done. Serve with mushroom sauce.

Fish Turkish Style

1 medium sized fish
1 c. ketchup
1 c. roasted pili or almond ground to a paste
½ c. chopped dates
3 large onions
1 c. ground raisins
1 c. olive oil
2 tablespoons juice of 1 lemon or 10 calamansis

Clean fish, slice onions, spread at the bottom of baking pan (half of the amount); place fish on them, previously salted and peppered to taste; spread over the fish the remaining onion, pour over all the oil and lemon juice; cover and cook for 20 minutes. Drain the liquid where the fish was cooked.

Heat a saucepan and melt butter in it. When hot, pour in the liquid, add ketchup, raisins, dates and nuts. Bring to a boil. Take out of the fire and place fish on a platter. Pour over it the whole thick gravy.

Baked Shrimps

One and a half cups of shrimps cut in small pieces; six tomatoes, two tablespoons butter, two slices of onion, one cup of bread crumbs, one fourth cup cream and salt to taste. Remove the top of tomatoes, and scoop the pulp out. Melt the butter in the frying pan and fry the onion in it, then add the tomato pulp and cook for 10 minutes. Stir into mixture the bread crumbs and the cream and when it is a thick, smooth paste, add the shrimps and cook for three minutes. Add salt and a little pepper, if desired, and put the mixture in the tomato cases. They may be served in the raw cases but if preferred, the tomatoes may be put on a buttered baking dish and baked in the oven. Serve on toasted bread.

Try Something Different In The Cooking Of Oysters

Select 2 dozens large oysters and have ready as many pieces of thin strips of bacon. After the oysters have been cleaned, squeeze the juice of ½ lemon over them, then roll each one in a strip of bacon. Fasten the edge of the bacon with a tooth pick. Place these pieces in a hot pan and brown on one side, turn and brown the other. Serve hot.

Cod Fish

Soak 1½ kilos of dry cod fish in fresh water for twelve hours; drain, and cut into inch pieces taking care to take bones away at the same time. Broil six medium sized tomatoes until tender and until they can be easily skinned off. Mash the pulp in a plate. Chop two large onions fine, and put them to brown in 6 tablespoons of olive oil. Add tomato pulp and leave it in fire for 3 minutes. Arrange a layer of cod fish in a saucepan and on top of it put in some of the tomato-onion mixture. Alternate these mixtures until both are used up. Cover and simmer for 35 minutes. Before serving, wash fifteen almonds, pound to a paste, dilute it in ½ cup water and add it, to the cooked cod fish: give it a hard boiling and serve hot.

Baked Fish

3 or 4 lbs. fish
1 tablespoon salt
1-½ cup olive oil
3 cups water.
2 tablespoons lemon juice

Scale and clean the fish wiping it dry after washing. Place in a baking dish with the salt, olive oil, lemon juice and water. Bake until fish is done.

Cook in a double-boiler without water, 1 kilo of sliced onions. When they become tender add to them ½ bottle of Heinz ketchup; grind 2 tablespoons each of seedless raisins and dates without the stones, ¼ cup of walnut and ¼ cup of almonds and add all to the ketchup and onion. Drain the liquid where the fish was cooked over this and serve as gravy for the fish.

Crab Patties

- 3 tablespoons butter
- 4 tablespoons flour
- 1 cup milk
- 2 cups crab meat
- ½ cup bread crumbs
- 1 teaspoon finely chopped onion
- ½ teaspoon salt
- ¼ teaspoon Worcester—shire sauce

Melt butter, add flour and mix well. Slowly add milk and cook until thick. Add remaining ingredients. Cool and form into round patties. Roll in bread crumbs, dip in egg previously beaten and roll again in bread crumbs. Fry in deep hot fat and drain on absorbent paper. Serve with the following sauce:

To 1 cup mayonnaise dressing add 10 small sweet pickles finely chopped and a teaspoon of minced parsley.

Baked Shrimps

Shell 6 large shrimps ("sugpo" in Tagalo and "lucon" in Visaya). Make a paste of ground liver and bacon ([illegible] kilo of the former and 8 pieces of the latter), one small onion chopped fine, 1-½ cups bread crumbs and yolk of 2 eggs. Grease rather liberally a baking pan, arrange the paste on it so as to practically cover the bottom of the pan and lay the shrimps side by side. Bake in hot oven until nicely browned. Serve with white sauce to which 1 tablespoon of lemon juice has been added.

Fish With Green Mangoes

Peel and slice green mangoes: spread some of the slices at the bottom of a saucepan and place a layer of either dilis or hasa-hasa and continue alternating fish and slices of mangoes. Salt to taste and top the whole thing with slices of green mangoes. Cover and cook over a low fire.

Fish With Almond Sauce

Salt fish, drain and roll in flour. Fry and set aside. Macerate 12 almonds, 1 onion and 2 sections of garlic and 1 sprig of parsley. Dilute all these in a good stock and let simmer for ½ hour. Strain in a course strainer: add juice of 1 lemon, blend well; cook 5 minutes more and pour over the fried fish.

Fried Squid

Make a paste of the following: One-eighth kilo finely chopped bacon, 6 chicken livers, one-eight kilo lean meat of pork, ground salt and pepper to taste and finely chopped onion. Blend all these ingredients well, moisten with ½ cup of sherry and cook the whole thing over a slow fire in a saucepan where 2 tbs. of lard have been previously heated. With this mixture stuff the squid previously dressed, head and tentacles removed. Close up the top with a clean toothpick and make a brine of ½ c. vinegar, ½ c. water, 1 tsp. salt and 2 sections of macerated garlic. Place the stuffed squids in brine for 1 hour, drain and fry in hot fat until is cooked. In the same pan where the squids have deen fried take the excess of lard leaving only 1 tb. of lard, and in it pour the liquid where squids were soaked and thicken with 1 tb. of flour. Serve squids neatly arranged in a platter and pour the gravy over them.

Baked Shrimps

Select large shrimps (Sugpo) as many as there are persons to eat. Split them on the back and lay them flat on a board: squeeze lemon juice over the meat of the shrimps, salt them to taste and place over them another board and put something heavy on top so as to press the shrimps. Half an hour before meal sprinkle grated cheese over the meat of shrimps, lay them side by side on a baking pan and bake in hot oven for 15 minutes. Serve them hot with tartar sauce.

Pampano With Tomato Sauce

Clean and dress pampano: make a deep slit on both sides of fish and salt: pour 3 tbs. olive oil. Let it stand in this for 20 minutes, then fry it to a a golden brown and pour over it the following sauce: Heat 2 tbs. lard in a sauce pan; brown in it 2 tbs. finely chopped onion; pour the content of 1 small can tomato sauce and the juice of 2 *calamansi*. Season with salt and a pinch of pepper.

Braized Beef Rib

Bone the ribs and beat them well. Roll and tie them in a meat shape. Put the piece of meat into a stewpan with three large slices of salted pork or bacon and let the beef fry in the pork fat, turning constantly till it is light colored all over. Then add half a glass of lemon juice, two bay leaves and 4 medium sized sliced onions. Cover the pan and let it simmer gently for three hours. Then add three carrots peeled and cut thin. Add 3 tablespoons of stock to keep the meat from sticking. Cover the pan and stew gently for three hours more. Then slice the meat thinly, arrange the slices in a dish and put the vegetables around as a garnish. Add ½ cup of boiling water to the pan and boil it scraping the bottom well. Strain the sauce over the meat.

Pork Meat Vegetables

Slice thinly ¼ kilo lean meat of pork and sauté it for ten minutes in 2 tablespoons of lard. Slice 2 medium sized onions and add to the sauted meat; continue cooking for a minute longer and then add 1 cup of freshly sliced "labong" (or tambú in Visaya) and 1 cup of "taugui". Add 1 cup of chicken stock and cook for ten minutes longer. Before serving season it with 2 tablespoons of soy sauce.

Chinese Ham

Try to cook your Chinese ham this way and see how much nicer it tastes.

Soak the ham for 24 hours in cold water to which a little vinegar has been added. Then scrub vigorously with a small brush and place over the fire in plenty of cold water. When the kettle begins to boil, lower the heat and let the ham be simmered until it is tender. Fifteen minutes to the pound is a conservative estimate of the time required.

After the ham is cooked leave it in the water where it was cooked until it is perfectly cold. Then remove from the water and skin it. Carefully trim in order to give it a nice appearance. Brush all over with two well beaten eggs and then cover it thickly with fine bread crumbs to which has been mixed brown sugar. Place the ham on a dripping pan, pour sweet cider over it and bake for an hour in a moderate oven, basting frequently with the liquid in the pan.

Baked Ham

Soak ham overnight, then wash and scrape it. Put it into cold water, let it come to a boil and simmer for 2 hours. Cool the ham in the water, then remove and bake in a moderate oven for 2 hours more. Baste it often using 1 cup of half lemon and half orange juice, 2 spoons at a time. When done, remove the tough skin, cover with a paste made out of flour and brown sugar moistened with juice, and return to the oven to brown.

Baked Porkchops With Potatoes And Tomatoes

12 porkchops	1 pint canned tomatoes
6 potatoes	Bits of butter

Butter a baking dish and lay over it the peeled and quartered potatoes. Place the pieces of pork-

of Public L

[redacted]

chops over them, salt to taste and pour the can of tomatoes previously strained through a wire strainer over them. Put bits of butter all over and bake until pork and potatoes are cooked.

Sugared Ham

Clean ham and soak in cold water for 24 hours. Remove the skin and pinch all around with a fine skewer. Cover with clean water to which 1 cup of cooking wine has been mixed and two bay leaves. Bring it to the boiling point and let the whole simmer for 2-½ hours. Remove from the pan, dry the ham with a clean towel and trim it nicely. Pour over the surface of ham ¾ cup cooking wine and sprinkle liberally with brown sugar. Place directly over the gas flame until it is evenly browned.

Prepare pork loin for fillet, making it rather thin. Chop cooked ham, hard boiled egg and olives together, salt to taste and fill the pieces of fillet with it; roll and tie with clean thread. Cover the rolls with flour, and fry them until nicely browned. Take away all the lard from the pans where they were fried except 1 tablespoon and add to it 1 cup of good beef stock, ½ cup of sherry and 1 medium sized onion well chopped. Let it boil for a while and thicken with a little flour. Arrange the fried rolls on a platter and pour the same on them and serve.

Porkloin With Rice

Take ¾ kilo porkloin; trim from extra fat, pound 3 sections of garlic and 1½ tablespoons salt and rub this mixture over the surface of the meat; let it stand for 1 hour. Then over a slightly greased frying pan, brown the meat evenly. Remove from fire and add 1 tablespoon of lard; when hot put in two medium sized sliced onions and stir; add two-third ordinary first-class rice and stir well. Cover and cook for ten minutes. Pour water to the proportion of two-thirds of liquid that has evaporated. Slice crosswise the browned pork and mix in the rice mixture. Stir well and lower the fire. Let it be cooked until rice and pork meat are cooked. Serve hot.

Ham And Chicken Fritters

Chop equal amounts of lean ham and the white meat of chicken. Blend well. Put in a saucepan 1 tablespoon of lard and when hot, brown in it 1 tablespoon of flour, then pour 1 cup of milk and 1 tsp. of salt. Make patties of the ground meat of ham and chicken and put them in the boiled mixture for 5 minutes.

Remove and roll them over bread crumbs and beaten egg and fry them until nicely browned.

Broiled Pork Chop

Trim and macerate the chops. Soak in the following solution: for 1 dozen chops, 1 cup of olive oil, salt to taste, 1 tablespoon of minced parsley, 2 bay leaves and 1 medium sized onion minced fine.

At the end of 24 hours, broil the chops until they are nicely browned on all sides. Heat the solution in which the chops were soaked and mix in it 4 finely chopped sweet pickles. Let it come to a boil. Arrange the chops in a platter and pour the heated gravy over them. Serve hot.

Cheese And Ham Omelet

½ cup ham finely cooked
½ cup grated cheese
2 tablespoons lard
6 eggs

Beat eggs until light; mix the grated cheese. Heat the pan and pour the lard; then pour the mixture of eggs and cheese; sprinkle with the minced ham and make an omelet with it.

Rice With Ham

For six persons, take 1 pound ham, cut it in pieces and fry in a mixture of ¼ cup each of lard and olive oil. Add three well macerated garlic, and two medium sized sliced onions; brown them and then add 1 cup of minced tomatoes. Add three cups of rice, salt to taste and stir well. Cover and let it be cooked for five minutes. Add five cups of water and let it boil, until the water is almost all evaporated. Then lower the fire and let it be cooked in this slow fire until rice is done. Serve garnished with slices of hardboiled eggs and strips of *pimiento*.

Meat Stew

Cut one kilo lower round meat in pieces of the size of a walnut. Cut likewise ¼ kilo of bacon and fry until half dry. In the bacon's dripping fry sliced onion until it is browned. Put in the slices of beef, ¼ teaspoon cayenne pepper, three cloves of garlic and stir until all is mixed well. Pour enough hot water to soften it and simmer until meat is tender. When ready to serve, thicken the gravy with two yolks of egg previously diluted in two tablespoons lemon juice. Do not allow the gravy to boil after the egg is in, or it will curdle.

Lamb Stew

One kilo of saddled meat of lamb cut in pieces; 8 sections garlic cut crosswise rather thin. Put 1 cup olive oil in a saucepan; when heated put in garlic and brown it; put in the lamb meat and stir them all. Salt and pepper added to taste and one large onion chopped fine. Let the whole simmer for ½ hour, then add two cups of water (hot) and give it a hard boiling once. Then lower the fire and simmer until the meat is tender and the gravy reduced to one - third. Add one medium sized can of sugar, peas and diced cooked potatoes before serving.

Beef Stew With Chestnuts

One kilo cheap cut of meat. Cut in thin pieces; flatten the pieces with a wooden mallet, salt and pepper to taste. Fry them until brown on both sides, and place them in pan. Fry in the same lard used for frying meat ½ kilo sliced onion and add to the meat the remaining lard where onion was fried brown; in it put 1 tb. flour and add to it 3 cups of stock, one section of macerated garlic; bring it to boiling point. Cover tightly and simmer for one and a half hour, then add 2 dozens chestnuts previously cooked and peeled. Cover again and cook again for 30 minutes.

Pot Meat

Cut 1 kilo round meat in small pieces and place them in a pot. Add to it salt to taste and 1 bay leaf. In a dripping pan, fry in a little lard ¼ kilo bacon well minced and add to the first mixture. Heat ½ cup olive oil and put in it the browned three sections of well macerated garlic and five grains of pepper. Add to these the first mixture and cover with sufficient hot stock. When half cooked add three medium sized tomatoes and let simmer until meat is tender. Garnish with sweet peas, and serve.

Here is a good dish made out of left-over meat and beans of Spanish *cocido.*

Chop real fine the leftover meat, bacon and sausages and pound the beans to a paste. Mix all together and bind them with 1 slightly beaten egg. Grease a mold and pour in the mixture. Sprinkle with bread crumbs and little dots of butter. Bake until nicely browned and then turn to a platter and garnish with hard boiled egg cut lengthwise and stuffed olives.

Veal And Pork Loin Pie

Chop fine one-third kilo each of bacon, pork and veal. Add a pinch of salt and ½ cup of cooking wine. Blend well. Grease the mold and place three narrow strips of ham, on top of this, chopped meats; another layer of strips of ham and another of the meat until all is used up. Bake in the oven and when done turn over a platter and serve with brown gravy.

Take a kilo of good piece of veal, stick in almonds and seedless raisins. Salt to taste. Place the piece in a saucepan and pour over it 1 cup of sherry. Place in the oven over moderately hot fire and cook until meat is tender.

Roast ¼ kilo almond and pound to a paste. Dilute this in 1 cup of milk and strain through a colander. Place the roast veal in a platter and pour the almond gravy over it. Garnish with French fried potatoes.

Liver Patties

Chop fine ½ each of lean meat of pork and liver. Salt to taste and add a pinch of pepper, ½ cup bread crumbs and two unbeaten eggs. Blend well. Grease a mold and pour the mixture in. Sprinkle with bread crumbs, dot with little pieces of butter and 1 tablespoonful of lemon juice. Bake until nicely browned.

Poultry

Poultry is the term used to designate the birds that are domesticated for two purposes; namely the eggs they produce and the flesh food they furnish.

Chicken Curry

1 chicken	1 fresh grated coconut
1 large onion	1 tablespoon curry
1 tablespoonful butter	

Cut the chicken into pieces as for stewing and simmer until nearly done. Remove the flesh from the bones and cut into pieces. Grate the coconut and pour on it a teacupful of boiling water and press with a potato masher. Strain off and save the liquid. Repeat the process twice more, keeping the first straining separate from the other two, which may be mingled.

Chop the onion. Melt the butter in a saucepan and put in the onion. When delicately browned, add the chicken and cook for 5 minutes. Sprinkle in the curry powder and add the last two strainings from the coconut. Cover and simmer for an hour, seasoning with salt to taste. When the chicken is thoroughly done and dish is ready to be served, scald in the first thick strained cream of coconut and add it to the chicken mixture.

Roast Capon

Prepare capon for stuffing as usual and fill it with the following stuffing:

2 cups blanched chestnuts	1 teaspoon salt
1 cup bread crumbs	¼ teaspoon pepper
1 cup butter	

Blanch chestnuts in boiling water to remove the black skin that covers them. Cook them until quite soft and chop them real fine. Moisten the bread crumbs with hot water and add them to the chestnuts. Brown the butter slightly and pour over the mixture. Add seasoning and stuff the capon with it.

Chicken Curry

Separate the legs and breast from one four-pound chicken and cut in small pieces. Sprinkle with salt and flour. Set it aside. Boil the bony part of the chicken, to have ready stock. Melt five tablespoons of butter and brown one sliced onion in it. Remove the onion and add two tablespoons of flour and ¾ teaspoon of curry powder and add chicken, stock and simmer until chicken is tender. Salt to taste and thicken the gravy with cup of thick coconut milk.

Baked Chicken And Eggs

6 hard cooked eggs
2 cupfuls of chopped cooked chicken
1½ tablespoons of butter
½ tablespoons of flour
1 teaspoon salt
¼ teaspoon pepper
½ cup dry bread-crumbs mixed with 1 tablespoon of melted butter
2 cups of chicken stock

Chop the eggs fine. Make a sauce of the melted butter, then mix with the flour and seasoning, and the stock, with should be added gradually. After it has boiled, add half to the eggs and the other half to the chicken. Arrange in alternate layers in a buttered baking dish, cover with the crumbs and bake ½ hour in a moderate oven.

Snipes With Stuffed Olives

Dress and clean the birds. Place them in a saucepan and cover with equal parts of sherry wine and chicken stock, ½ cup olive oil and ½ cup of sliced onions. Cover and give it a hard boiling. Simmer until birds are tender. By that time the liquid must be more than half evaporated. Chop stuffed olives to the amount of two-thirds cup and add to the pan. Let it boil for ten or fifteen minutes more and serve.

Baked Chicken In Milk

Prepare chicken as for roasting. Mix a dressing of bread crumbs, moistened with butter, salt and a little pepper. Stuff chicken with this. Place it in a baker and put six cups of milk in the bottom of the pan. Cover and bake in a moderately hot oven until chicken is tender; turning and basting as often as necessary. Thicken the gravy in the pan and season it with salt.

Chicken For Turkey

Since not everybody can afford to have turkey for Christmas dinner, try this chicken and see how good a substitute it will make.

Select a plump eight month or a year old hen. Disjoint the legs and split the breast in half. With the bony part and gizzard and a piece of bacon, a good chicken stock can be made. Sprinkle with salt and flour the meaty part of chicken. Fry slice of ham and sauté the pieces of chicken in the dripping. Brown on all sides. Arrange a large piece of fried ham at the bottom of the pan; over this the sauted chicken and cover the whole with more fried ham. Pour 1½ cups of chicken stock and let the whole thing simmer until chicken is tender. Serve with glaced camote.

Peel 8 medium sized camotes. Halve them lengthwise. Parboil in water and salt for 10 minutes. Drain and arrange them side by side but without touching one another over a well buttered pan. Sprinkle generously with brown sugar and dot them with pieces of butter. Bake in the oven until camote is tender.

Stewed Chicken

Dress and cut in four pieces a young chicken. Sprinkle with salt and flour and fry until pieces are nicely browned on all sides. Remove extra lard from the pan and brown in it one minced onion and two medium sized tomatoes chopped fine. Put one cup of water in it and return the fried chicken. Let it simmer until gravy is rather thick.

Gelatine With Chicken

Boil a medium sized fowl; when cold, dice the meat. Soak one box of gelatine in ½ cup of water for ½ hour, then add 4 cups of the stock where the fowl was boiled. Stir and boil one minute. Take from the fire, and salt to taste. Add 1 tablespoon of lemon juice. Decorate the bottom of a jelly mold with sliced hard-cooked eggs, halves of stuffed olives; lay the diced chicken on tne mold; pour the strained gelatine over it. Set on ice box until hardened.

Baked Chicken Rolls

3 teaspoons baking powder
1 egg
¼ cup butter
2 cups of flour
½ teaspoon salt
½ cup milk

Sift dry ingredients together and chop in the butter. Add just enough milk to make a soft dough taking care not to handle it too much. Roll to ¼ inch thick and cut in 5 inches square. Place at the edge of each square a roll of finely chopped left-over-chicken with a little minced ham. Wet the edges of the paste and roll it over the chicken. Place side by side in a baking pan taking care not to place them too close to one another, and bake for twenty-five minutes. Brush the surface with beaten yolk of egg before removing from the oven.

Left-Over Turkey Hass

Take all the bony parts of a turkey with the giblets. Boil and simmer until the meat can be easily picked. Chop fine. In a saucepan put 2 tablespoons of lard and brown in it ½ cup of sliced onion; add ½ cup of minced tomatoes puree, then add one cup each of diced carrot, potatoes and celery. Stir well and lower the fire to a simmering point until vegetables are done; add the chopped cooked meat and giblet; add a little stock if needed, salt to taste, a pinch of pepper and thicken it with a little flour.

Baked Chicken With Ham

Remove breast meat from the chickens. Place in the pan. Sprinkle with salt and pepper. Brush with melted butter to which cream has been added previously. Dredge with flour and bake in hot oven until tender. Baste every fifteen minutes with the fat in the pan. Serve on toast covered with thin slices of cooked ham and the following sauce:

Melt 5 tablespoons of butter, add to it 3 tablespoons of flour and mix well. Slowly add to this 2 cups of chicken stock and ¾ cup of cream. Stir until it reaches the boiling point; now add salt and just before serving add 2 egg yolks slightly beaten and 2 teaspoons lemon juice.

Meat Loaf

1 kg. ground meat
3 medium sized potatoes chopped
1 unbeaten egg
4 tbs. melted butter
1 c. minced ham
1 c. bread crumbs.
2 pieces red *pimiento*
1 kilo ground pork
Salt and pepper to taste

Mix all the ingredients and place them in an oblong bread mold. Set this on another pan with water and bake in medium hot oven for 1 hour. Unmold to a platter and garnish it with sliced hard-boiled eggs and slices of stuffed olives.

Take 1 kg. round meat, slice in ½ inch thick pieces about 4 pieces in all. Salt and flour the pieces and sauté them until nice and brown. Place the sauted pieces of beef in a saucepan and pour 1 ½ c. water in the frying pan where meat was sauted, bring to a boil and pour this liquid over the meat. Simmer until meat is tender. Serve with parboiled and browned potatoes.

Baked Porkchop With Cheese And Lemon Juice

Prepare as many porkchops as needed. Trim and salt them to taste. Squeeze lemon juice over them to the amount of 2 lemons to 1 ½ kg. porkchop. Arrange them side by side in a baking pan, sprinkle with grated cheese and bake until it is brown. Turn them and sprinkle again with grated cheese; continue the baking until the other side is also browned. Serve with peas and mashed potatoes.

Pork And Vegetable Rolls

½ kilo mince of pork (lean)
1 c. cooked ham chopped fine
4 pieces sinsal
½ c. water - chestnut sliced fine
½ cup chopped onions
½ c. bamboo shoots
¼ c. Soy sauce
1 egg
3 tbs. lard.

Fry onion until transparent in the hot lard, add minced pork and ham: stir well, cover and lower fire. Cook for 10 minutes; season with soy sauce and more salt if necessary, cover and cook for another

10 minutes. Remove from fire and cool. Add the unbeaten egg and roll tightly in the sinsal and fry in deep hot fat.

Tomato With Meat

Cut ½ kilo of round meat in thin slices. Sprinkle them with flour and 1 tsp salt and then moisten the whole with 2 tbs. soy sauce. Fry well and remove from pan. Slice one onion and 3 medium sized tomatoes. Fry the onion and add the tomatoes. Cook together for 3 minutes and add the fried meat. Cover and let cook 5 minutes more in a low fire. Mix the following ingredients: Mix 1 level tablespoonful of flour, 2 tbs. *soy* sauce, 1 tsp. lemon juice, 2 tbs. sugar and ½ cup water and pour into the meat. Bring to a boil and serve.

Braised Larded Beef

One kilo and a half of round meat, sliced to ¼ inch thickness. Lard the sliced beef with salted pork. Arrange them neatly in a pan and add to it ½ c. of cube-cut salted pork and ½ c. of cube-cut lean ham, 5 medium sized onions, 1 tsp. cloves, 1 c. Madeira wine and 1 c. Tomato sauce. Cover the whole with 3 c. of beef stock. Cover the pan with oil paper and place the lid on. Place the pan over another with hot water in it and place all in the oven and cook over a slow fire for 3 hours. Serve with the following accompaniment:

One package of Royal macaroni cut in pieces, cook until soft and drain. Put in a saucepan 3 tbs. butter and 6 tbs. of the gravy of braised beef; into these, stir the cooked macaroni and add to it ½ c. grated cheese. Place the whole thing in a dish that can stand the heat of the oven and allow it to brown a little. Serve with the braised beef.

Beef Stew With Chestnuts

One kilo cheap cut of meat. Cut in thin pieces; flatten the pieces with a wooden mallet, salt and pepper to taste. Fry them until brown on both sides, and place them in pan. Fry in the same lard used for frying meat, ½ kilo sliced onion and add to the meat the remaining lard where onion was fried brown; in it put 1 tb. flour and add to it 3 cups of stock, one section of macerated garlic; bring it to boiling point. Cover tightly and simmer for one and a half hours, then add 2 dozen chestnuts previously cooked and peeled. Cover again and cook for 30 minutes.

Porkchops With Soy Sauce

Flatten as many pieces of porkchops as needed. Season with salt and pepper and fry until nicely brown in moderate fire. In another pan fry one large onion finely chopped and add to it ½ c. of vinegar. Boil until reduced to half its former amount and add ½ c. water, 1 tb. soy sauce and 1 tb. sugar; bring to a boil and strain through a strainer. Serve the porkchops with this gravy.

Fried Liver

Season 8 thinly sliced pieces calf's liver with salt and soak in oil for a while. Sprinkle with fine bread crumbs and heat lard in which 2 sections of macerated garlic is browned; then fry in it slices of liver and once browned, arrange them neatly on a platter surrounded with fried shoe string potatoes.

Blanch a large tomato and chop fine. Prepare ¼ c. finely chopped ham and cook in the same lard used for frying the liver. When ham is cooked add the tomato and pour this gravy over the fried liver.

Meat Substitutes

Potatoes: Beat well 1 c. mashed potatos: 4 tb. milk, 1 egg well-beaten, 8 tbs. grated cheese and ½ tsp. salt. Bake in paper cups for 10 minutes.

Corn Souffle: Make a sauce with ¼ c. flour, 2 c. milk, 1 tb. butter and 1. c. grated cheese. Add 1 small can of corn or 1 c. of freshly grated ones, 3 beaten egg yolks and ½ tsp. salt. Fold in 3 stiffly beaten eggs whites and bake for 30 minutes.

Deviled Eggs With Cheese: Cut 4 hard-boiled eggs in half lengthwise, mash yolks with 1 tb. oil, salt and pepper to taste, mustard and ½ tsp. lemon juice. Fill with this mixture the cavity in the white of egg.

Left-Over Corn Meal: 2 c. cornmeal mush, 1 c. grated cheese, ½ c. chopped pili, ½ tsp. onion juice, ½ tsp. salt. Mix well, shape in any desired form, dip in beaten egg and bread crumbs and fry.

Rice Croquettes: 1 c. boiled rice, 1 beaten egg, ¼ c. grated cheese, 1 tb. flour, 2 tsp. butter, 5 tbs. milk. Shape roll in bread crumbs, dip in egg and roll again in crumbs and fry.

Vegetables

The food value of vegetables varies as much as their flavour and form. The housewife who wishes to provide for her family and at the same time give them food that is best suited for their needs should learn the composition and food value of the various kinds of vegetables. If besides acquainting herself with them she learns a variety of ways in which to prepare each kind, she will find it possible to substitute vegetable dishes for the more expensive ones.

Vegetables are rich in minerals and vitamins. These minerals are essential in the diet of adult because they render the blood more alkaline instead of more acid as do those that are found in cereals and meat. This substance and the cellulose they contain are the things that make the use of them necessary.

"Camote" Waffles

Sift a cup of flour and a teaspoonful each of baking powder and salt. Add a heaping cup pressed measure of mashed camote and add a teaspoon each of melted butter and sugar. Beat one egg light, add 1 and ½ cup of milk and stir well with the other ingredients. Bake at once in well heated, greased waffle irons.

Glaced "Camotes"

Peel the *camotes* and halve them lengthwise. Parboil them in salted water for ten minutes. Drain the water. Make a heavy syrup of brown sugar and cover the camotes with it. Place them in a baking pan and bake them until done.

Stuffed Tomatoes

Remove the seeds and core from firm, ripe tomatoes and fill with flaked meat of cooked "bañgus". Squeeze a little lemon juice and set them on a nest of crisp lettuce. Put on top of each a spoonful of mayonnaise.

Stuffed Cucumber

Cut lengthwise four large size cucumbers and scoop the pulp from the main part of them. Pre- pare the following stuffing: chop small onion and cook it in two tablespoons of lard; let it brown a little bit; add 1 and ½ cup of chopped shrimp meat. Chop the pulp taken from the cucumber and add to the first mixture. Moisten with one- half cup of tomato juice and bind the whole with one egg. Fill the empty skin with this stuffing. Sprinkle the top with finely ground bread crumbs. Place them on a baking pan and bake them for 45 minutes.

Tomato Butter

Put the tomatoes in a wire basket and plunge them into boiling water, skin and cut them into halves crosswise and squeeze the seeds out. Cut into quarters and to 4 cups of tomatoes add 1 cupful of brown sugar, ¾ teaspoons salt and half a lemon cut thin. After removing the seeds, cover the tomatoes with the sugar and salt. Cook over a slow fire and boil slowly for 2 hours. Stir frequently so that the tomatoes will not stick. Fill into well sterilized jars and seal. When cool keep them in a cool dark place.

Bamboo Shoots

2 cups grated bamboo shoots
¼ cup lean meat of pork cut in small pieces
¼ cup shrimps cut in small pieces
8 camias cut into fourths-lengthwise
¼ lb. calf's liver cut thinly
2 tablespoons of lard
2 sections garlic
1 cup water

Heat lard and brown in it the garlic which has been previously macerated. Pour in the pork meat and calf liver and sauté. Cover and lower the fire to a simmering degree for 15 minutes. Add the finely cut shrimps and camias. Stir well and let it simmer for 10 minutes more. Add the grated bamboo shoots previously parboiled, and cook for 10 minutes more. Salt to taste and serve.

Stuffed Tomatoes

Scoop pulp from ripe tomatoes and mix with an equal quantity of bread crumbs. Season with a little salt, add sliced pili nuts and a liberal amount of cooking butter. Refill the tomatoes with this mixture and bake for 25 minutes.

Pepper Relish

12 green peppers
12 red peppers
12 medium sized onions
3 even tablespoons salt
½ cup sugar
1 pint vinegar.

Take seeds out of the peppers and chop peppers and onions medium fine. Put in preserving kettle and more than cover with boiling water. Let stand for five minutes, drain off, and cover again with boiling water. Let this boil fifteen minutes, then drain the water. Now add vinegar, sugar and salt and boil all together fifteen minutes. Put in jars while boiling hot—this makes about six pint jars.

Mushrooms With Shrimps

12 fresh mushrooms
4 tablespoonfuls of butter
3 tablespoons flour
2 teaspoons "calamansi" juice
1 cup of freshly cooked shrimps cut in small pieces
1 cup thin cream

Peel and cut mushrooms into pieces. Sauté them in the butter and let cook fot ten minutes. Stir the flour in the stock and pour over the first mixture. Add shrimps, salt to taste, and the lemon juice. Let the whole be in the fire for five minutes more; then add milk. Serve hot.

Potage

Soften beans: Add 3 tbs. either pili or almond, roasted and ground to a paste. In a saucepan heat 2 tbs. olive oil and sauté 2 tbs. minced onion. When cooked add 1 can tomato sauce, salt and pepper to taste. Add liquid in which beans were cooked and cook for a while.

Pour the gravy over this and cook for 20 minutes more.

Protein Potatoes

Beat well one cup mashed potatoes, ¼ cup milk, 1 egg, ½ cup grated cheese and ½ teaspoon salt. Bake in muffin tins for 10 minutes.

Cook on a baking sheet in a hot oven for about eight minutes or until nicely brown. Serve hot with fresh butter and syrup.

Salads

Salads are often considered to be dishes of little importance, but there is no more effective and appetizing plate to include in a meal than in serving salad. One point that should not be neglected in serving salad is that it should be a contrast to the rest of the meal as far as flavor is concerned.

Salad Composed Of Materials, Garnishes And Dressings

Garnishes: eggs, beets, celery tops, asparagus tips, chopped parsley, olives, capers, nuts, carrots, red radishes, pepper rings, pickles and sliced lemon.

Materials: meat, fish, chicken, vegetables, fruits and nuts.

Dressing: French: salt and pepper to taste-3 parts oil and 1 part lemon juice.

French: salt and pepper to taste—6 tb. oil, 1 tsp. sugar and 4 tb. lemon juice.

Mayonnaise: 2 yolks of egg, 1 tsp. salt, 1 tsp. sugar, ¼ tsp. pepper and 2 c. oil.

Fruit dressing: 1 c. cream, 1 c. mayonnaise, powdered sugar to taste.

Boiled dressing: 1 tsp. mustard: 2 tsp. sugar, 3 eggs, 2 tb. oil, 5 tb. lemon juice and 1½ c. milk·

Shrimp Salad

Cover the bottom of salad bowl with shredded crisp lettuce. Over this spread shredded cooked large shrimps, sprinkle over lightly with French dressing made with lemon juice. Cover with quartered hard-boiled egg and dot with halves of stuffed olives.

Carrot And Cabbage Salad

Shred the cabbage and scald in boiling water for 5 minutes. Grate some carrots and do the same. Drain separately. Garnish the salad plate with crispy lettuce leaves; over it heap some grated carrot, play shreded cabbage on it and top it with tartar sauce.

Orange And Pineapple Salad

Cut in small pieces six oranges. Mix well ½ a can of sliced pineapples, diced, then add broken English walnuts. Mix well. On each salad plate place a lettuce leaf and some of the salad. Dot with mayonnaise dressing.

Fruit Salad

Arrange a bed of parboiled shredded cabbage. On it lay one slice pineapple covered with equal quantities of pomelo and orange section. Sprinkle with two teaspoons powdered sugar. Cover the whole with cooked salad dressing sprinkled with chopped pili nuts.

Potato Salad Dressing

Press a hot mashed potato through a sieve; add 4 tablespoonfuls of thick cream and the yolk of two eggs and rub until smooth; press again through a sieve; add ½ teaspoon salt and 2 tablespoons of vinegar. Mix well. Use this dressing for fish or potato salad.

Pineapple Salad

On lettuce leaves place one slice pineapple. Cover it with "naranjita" pulp previously freed from its tough white skin, in a circle. Fill the center with a ball of Rex Cheese. Serve with mayonnaise.

Head Of Lettuce Salad With Salted Cream Dressing

To four tablespoons of cream allow one teaspoon salt. Beat thoroughly and serve with individual head lettuce salad.

Poinsettia Salad

1 cup grated cheese ball	Red cherries
1 tb. cream	¼ tb. salt
Lettuce	Mayonnaise
8 slices of pineapple	

Mix the grated cheese with the cream and salt and form it into eight balls. Place the salad plates garnished with crisp lettuce and put the cheese ball in the center of the pineapple. Cut the maraschino cherries in narrow strips. Place five or six of these over the top of the cheese in such a way that they resemble the petals of poinsettia. Serve with mayonnaise dressing.

Carrot And Bean Salad

Cut the string beans into half an inch lengths and dice the carrots into half inch sizes. Season each with salt, pepper and juice of "calamansi". Just before serving, garnish the salad plates with lettuce leaves and heap on them the two vegetables. Top them with mayonnaise dressing.

Salad Dressing Good For Lettuce Or Cabbage

Into the yolk of one egg well beaten, whip three tablespoons of thick cream and 1 level teaspoon salt. Add 1 tablespoon of lemon juice at the last moment and keep the dressing chilled. This dressing has the look of a very thin mayonnaise and has a most delicate and delicious flavor.

Crab-Meat Salad

2 cups of crab meat
1 teaspoonful of salt
1 cup mayonnaise
4 tablespoonfuls olive oil
2 tablespoonfuls lemon juice
½ teaspoon chopped parsley

Pick meat from freshly cooked crabs until two cups are had. Sprinkle it with salt and pour over it the olive oil and lemon juice. Turn it carefully so that both juice and olive oil be evenly distributed. Set aside to cool until it is ready to serve. Line a salad dish with lettuce leaves, and after draining the crab meat of every drop of liquid that it may have, place it over the lettuce bed. Cover it with mayonnaise dressing and garnish with strips of *pimiento.*

Cheese And Tomato Salad

Blanch firm and medium sized tomatoes to loosen their skin. Chill them: cut top just enough to scoop the inside part and fill with following:

Strain the inside part taken from the tomatoes (about ¼ a cup and dilute in it one envelope of Knox gelatine). Place this over boiling water until gelatine is dissolved, then add 3 tbs. grated cheese ball and ¼ tsp. salt. Mix well by beating it vigorously. Chill until thick. Beat again and fold in ½ c. mayonnaise. Serve cold, garnish with shredded lettuce accompanied with thin and crisp toast bread.

Crab-Meat Salad

Pour cold water in bowl and sprinkle gelatine on top of water. Place bowl over boiling water and stir until gelatine is dissolved. Cook and add salad dressing, crabmeat or fish flaked, celery, chopped olives, salt and vinegar. Turn into individual molds and chill. When firm, remove to a nest of lettuce leaves and garnish with slices of stuffed olives.

For simple fruit salad: apple, papaya, melon, pomelo, oranges, bananas, avocado, pineapple, pear, peach and plum. All fruits used for salad should be sound, ripe and uncooked. They should be marinated with French dressing, sweetened and either pure whipped cream added or half whipped cream and half mayonnaise.

Shrimp Or Crab Salad Proportion

One cup coarsely cut cooked shrimps; 1 c. cut water-chestnut and 2 tbs. chopped sweet pickle. Moisten with mayonnaise.

Two cups crab meat, 1 cup finely cut celery, 2 tbs. lemon juice, salt and pepper to taste.

Fish Salad

Two cups of cooked and flaked "bañgus", 1 cup celery and 2 chopped hard boiled eggs, moisten with mayonnaise.

Egg Salads

Chop white of hard boiled egg, marinate with French dressing and nice yolk on top of it.

Halo hard boiled egg. Mix yolk with sardines free from scales and bones. Season with lemon juice, salt and pepper to taste, replace in egg whites and top with mayonnaise.

Tomato Salad

Remove inner pulp. Refill with equal parts of water-chestnut and apple previously marinated in French dressing. Top with mayonnaise.

Chicken

1 c. celery, 2 c. chicken meat and 2 tb. capers. Mayonnaise to moisten.

Macaroni Salad

Mix together 2 cups of tender cooked macaroni, 1 cup mayonnaise, ½ cup celery, ½ cup diced raw apple, and one third cup grated cheese. Diced boiled egg and chopped green pepper may be added if desired. Mix lightly with a fork and place upon a cold plate. Garnish with slices of ham, fresh tomatoes and tender little carrots. It is important to use high quality macaroni for this dish and to cook it carefully, rinsing in cold water after cooking so that the pieces will be icely separated.

Curry Sauce

2 tablespoons oil or melted butter.
¼ minced apple
¼ cup minced onions
1 heaping teaspoon Vegex
2 tablespoons tomato catsup or chutney (or both)
2 tablespoons flour
2 cups vegetable stock or water

Place the minced onions, minced apple, and tomato catsup or chutney (or both), in a sauce pan with the oil or melted butter and cook gently for fifteen minutes. Add the flour and after blending the vegetable stock or water, add the *Vegex* Mix a little of this with the curry base, and serve the remainder separately.

Many vegetables make excellent curries as well as the meats and meat and vegetable combinations commonly used. Dried beans, lentils, peas, sweet corn garnished with hard-boiled eggs are delicious. Arrange your curry, with a small amount of the sauce added, in the center a large platter or chop dish, in the center of a ring of boiled rice. French fried onions are an attractive addition.

Cooked Salad Dressing

Beat the yolks of two eggs lightly; add ½ tsp. salt, ½ tsp. sugar, ¼ tsp. paprika and 2 tbs. lemon juice. Stir the whole cooking in a double boiler until it thickens. Add the stiffy beaten egg white and let it stand in the fire for 5 minutes more. Remove from the fire and beat in bit by bit 2 tablespoons of butter. When ready to serve, beat in one third cup thick cream.

Golden Dressing Fruit Salads

½ cup pineapple juice
¼ cup orange juice
1/3 cup sugar
2 tbs. lemon juice
1/8 tsp. salt
2 eggs

Scald the fruit juices and salt in a double boiler. Beat the yolks of the eggs until light, adding gradually half of the sugar. Add the mixture in the double boiler, stirring constantly until thick and smooth. Then fold in the whites of the eggs beaten until stiff, with the remaining sugar.

Cream Cheese Dressing For Green Salad

- 2 tbs. flour
- 2 tbs. sugar
- ½ tsp. salt
- 1/8 tsp. paprika
- ½ cup vinegar or lemon juice
- 1 cup sour cream
- 1 tsp. grated onion
- 1 egg.
- 1 minced pimiento (optional)
- 1 package cream cheese

Mix the flour, sugar, salt and paprika, add the cream cheese, mashed, and the onion. Cook over hot water (double boiler) until thick, then add the beaten egg, cook three minutes longer and stir in the minced *pimiento*, if used. Serve with lettuce cabbage or other green salad.

Boiled Dressing

- 2 tsp. salt
- 2 tsp. mustard
- 3 cups salad oil
- 2 tsp. salt
- 3 tbs. sugar
- 1-½ cups milk
- 3 cups olive oil
- 2 tsp. powdered sugar
- Yolk of 3 eggs
- 3 tbs. melted butter
- ½ cup lemon juice

Blend dry ingredients in the upper part of a double boiler. Add slowly the beaten eggs; when smoothly blended, add the milk, butter or oil and the vinegar, very slowly. Set over hot water stirring constantly, until dressing thickens.

Cream Dressing For Fruit Salads

Yolks of 2 eggs
½ pint whipped cream
1 tbs. butter
2 tbs. sugar
Grated rind and juice of 1 lemon

Beat the egg yolks and sugar together in the upper vessel of a double boiler. Add the lemon rind and juice, also the butter, and cook over hot water until thick. Partly cool, then add the whipped cream and chill thoroughly before using.

Mayonnaise

2 tsp. salt.
2 tsp. white sugar.
Yolks of 2 eggs of
1 lemon juice
2 cups salad oil

Blend dry ingredients with egg yolks, when mixed, add 1 tablespoon of the lemon juice. Then add the oil, at first by teaspoons but as the mixture thickens, add ½ cup at a time until all the oil is used, but beating constantly and vigorously. Be careful in adding the oil, because if this is put too fast the dressing will curdle. A tablespoon of boiling water added when dressing is completely made, helps to bind the ingredients. Should the mayonnaise curdle in the making, take a fresh egg yolk and very slowly beat the curdled dressing into it, stirring steadily.

Variations For This Basic Dressing

1. To 1 cup of dressing add from one-third to ½ c. of stiffy beaten cream or use marshmallow creme, working it very thoroughly into the dressing with a fork.

2. To 1 cup of the dressing add one-third cup of toasted or salted nut meats.

3. For specially decorative use, stiffen mayonnaise by the addition of a tiny bit of dissolved gelatine. When this is done, it may also be extended by the use of fruit juices which without the gelatine, make it thin.

4. For colored mayonnaise, add a drop or two of red, orange or green vegetable coloring according to color scheme desired.

5. For vegetable dressing, add 1 cup of mixed finely minced vegetable—celery, pimientos, chives, parsley, peas, etc.

6. Add to 1 cup of dressing one-third cup of India relish or finely chopped sweet pickles with a tsp. of grated horse radish.

Stuffed Eggs

Hard-boil as many eggs as there are persons to be served. Remove the shells and halve them lengthwise. Carefully remove the yolk and mix it with well flaked cooked white meat of any fish. Fill the cavity of eggs with this mixture. Join the halves, roll them on beaten egg and bread crumbs and fry as if they were croquettes. Serve with the following sauce:

Pick a few fresh shrimps and cook them for 20 minutes in a cup of water, ½ cup of sherry wine, pinch of salt and few slices of onion. Separate the shrimps from the liquid and shell them. Macerate the shell to almost powder and dissolve in the liquid in which the shrimps were cooked. Strain it. Put 1 tablespoonful of flour and stir well; then add the strained liquid and cook for about 6 minutes. Beat 1 yolk of egg and dilute it with a little of the cooked liquid, then pour it in the sauce. Chop the meat of shrimps real fine and add to the sauce.

Eggs in Nests

Separate the eggs keeping the yolks unbroken. To the whites add 1 tablespoon of cold water and a pinch of salt. Beat until it is stiff. Heap on a slice of toast. Make a depression in the top and drop in the unbroken yolk. Dust with salt and place in a moderate oven until the whole is slightly browned.

By using juices or soft cooked fruits a number of attractive and quickly prepared desserts may be made of which the following is one:

Beat the white of egg until stiff; add 2 tablespoons of sugar. Beat well. Beat the yolk with the juice of half an orange and 1 tablespoon of sugar. Beat in two-third of the beaten egg white. Divide the mixture in two sherbet glasses and top them with the remaining egg white. Desserts of this type must not be allowed to stand for more than half an hour before serving as the air escapes from the beaten egg white and its appearance is spoiled.

Eggs Fricassed

Put a piece of butter in a stew pan with some finely minced parsley and minced onion, one teacupful chicken stock and one tablespoonful of flour. Boil eggs hard—allowing one egg for each person —cut in slices and put them in with a little salt and pepper. Beat up the yolk of an egg in one half cup of cream; add this with the juice of half a lemon. Mix well, and serve hot with stripes of toasted or fried bread.

Scramble of Eggs and Cheese

Take as many eggs as there are persons to be served and as many tablespoons of grated cheese. Break eggs and beat until light. Add the grated cheese and stir well. Allow 1 teaspoon of lard for each egg and heat it in the pan. Pour the eggs and cheese mixture and stir until eggs are cooked. Serve hot.

Eggs, French Style

Cut an onion in dice; fry with a tablespoonful of butter; add a tablespoon of vinegar; then butter a pyrex dish lightly, spread the onions over it, break in the eggs and put the dish in the oven. When the eggs are done, strew over them fried bread crumbs and serve hot.

Desserts

The eating of something sweet after meals has become a very generalized habit. A dinner without it generally leaves one with an unsatisfied feeling as if the meal was not complete. Dessert however should be made sufficiently attractive to appeal to an appetite that is almost satisfied.

Preserved Watermelon Rind

Remove the peel and all the pink from a good sized watermelon. Slice and cut them into one inch squares. Soak overnight in 2 liters of water in which 1 level teaspoon of lime has been diluted. Drain, and let it stand for 3 hours in clear water, then drain again. Boil rapidly for fifteen minutes in about 1 liter of water to which a piece of ginger root, the size of a walnut has been added. Make a syrup of 1½ pounds of sugar and 1 liter of water. Cook rapidly until tender and transparent. After the rind has boiled for 30 minutes, add 1 lemon cut in thin slices.

Strawberry Jam

To each 4 cups of not too ripe strawberries add 2 cups of sugar. Put into a preserving kettle and stir carefully so as not to break up the berries. Simmer for one half hour and put into jars and seal.

Coconut Puffs

1 ½ cups grated coconut
1 cup of sugar
1 ½ tablespoonful corn starch
½ teaspoon vanilla extract
Whites of three eggs
Pinch of salt

Add salt to egg whites and beat them until very stiff. Gradually beat in the sugar and cocoanut, put thick mixture in double boiler and cook 20 minutes. Remove from fire and gradually beat in the corn starch and extract. Drop by tablespoonfuls on a greased tin and bake in a moderate oven until they are crisp and of light brown color.

Fruit bars

½ lb. dates
½ lb. steamed figs
¼ lb. pecan meats
2 tbs. orange juice
½ lb. blanched almonds

Stone dates and put through a grinder with other fruits and nuts. Add orange juice and mix thoroughly. Dust rolling board lightly with powdered sugar and roll into a sheet an eighth of an inch thick. Dip a sharp knife into hot water and cut into squares.

Cream Puff

Heat butter and water together to just the boiling point. Pour in the flour and stir vigorously until the point when it does not stick to the sides of the pan. Cool until the paste is hardly lukewarm and add 4 eggs, one at a time, beating thoroughly at every addition until it is nice and smooth. Drop by spoonfuls into deep fat. Fry to a light brown. When well drained slit on the side and fill with cream. Stuff it if it is desired to make a dish out of it with some left-over chicken or fish or fill it with jelly of some kind if it is to be served as dessert.

Strawberry

(BAVARIAN CREAM)

½ box gelatine
¼ cup cold water
1 cup strawberry juice and pulp
1 tablespoon lemon juice
⅓ cup sugar
1 ½ cup heavy cream stiff

Soak gelatine in cold water five minutes, and dissolve by standing cup containing mixture in hot water. Strain into strawberry juice mixed with lemon juice. Add sugar and when sugar is dissolved set bowl containing mixture in pan of ice water and stir until mixture begins to thicken then fold in cream. Turn into wet mold lined with strawberries and cut in halves and chill, Garnish with canned strawberries.

Honey gives an unusual flavour and is a delightful change. Fresh fruit may be sweetened with honey and puddings both sweetened and flavored with it.

Meringue

Beat the whites of 3 eggs with a pinch of salt until stiff and dry them gradually, add six tablespoons of sugar and cover the tarts with it.

Dry Mango Whip

Cook one half pound of dried mangoes and sweeten the same as for sauce. Drain juice, add enough water to make one pint, heat to boiling point and dissolve a package of orange ready-to-use-gelatine in it. When cool set in ice or very cold water and whip with egg beater to consistency of thick whipped cream. Then add the drained mangoes after they have been put through a colander. Serve with custard or whipped cream.

Mango Fluff

1 cup mango jam
6 cups water
1 cup sugar
½ cup blanched and chopped walnuts

Diluto the jam in the water, mix sugar and stir well until it is thoroughly dissolved. Add the walnuts and fold in the egg white previously beaten stiff.

Potato Fudge

4 cups of sugar
3 cups mashed potato
1 teaspoon vanilla
4 tablespoons milk
¼ teaspoon sal
2 tablespoons salt

Mix all ingredients and cook slowly until thick enough to spread on a buttered shallow pan. Beat the mixture hard then pour in the buttered shallow pan and cut in inch squares.

Ubi Pudding

1 tablespoon lemon juice
1 tablespoon orange juice
1 cupful white sugar
1 cupful cooked and mashed ubi (violet color)
2 egg whites
¾ cup thick cream

Mix sugar and fruit to the mashed "ubi" until sugar is thoroughly dissolved. Beat the egg whites stiff and beat in the first mixture. Then whip the thick cream and fold it in. Pile in sherbet glasses and decorate with strawberries or candied cherries.

Molasses And Camote Pudding

Mash enough cooked camote to make two cups. Mix with a cup of seeded raisins, add ¼ cup sugar, juice of 1 lemon and beaten yolks of two eggs. Place the whole mixture in a well-greased baking dish. Mix ½ cup molasses with 4 tablespoons butter and place the two over the fire until they boil together and pour it over the contents of the baking dish. Bake until the top begins to caramelize, then cover with a meringue made out of the whites of two eggs with 2 tablespoons of sugar. Brown the meringue in the oven.

Camote Flan

Beat until light 5 eggs, ¾ cup of sugar and a pinch of salt. Add ¾ cup of scalded milk. Pour this mixture over three cups of mashed camote and one tablespoonful of buttered flan mold until done. Serve with fruit.

Corn Pudding Good To Serve With Fried Chicken

Drain 1 can of corn and place it in a baking dish. Beat the yolk of two eggs lightly. Add to the 2 cups of milk, the egg yolks, one tablespoon of butter, one teaspoon salt and a pinch of pepper. Bake in a hot oven until it is of the consistency of custard and browned on top.

Apple Dessert

Cook for five minutes 1 cup of sugar in 1½ cups of water. Pare and core six medium sized apples and cook them in the above syrup. Turn them often so that they will be evenly cooked. Remove to a serving dish.

In a sauce pan, place ½ cup of sugar and one third cup of chopped almonds. Stir constantly until the sugar becomes caramel. Pour this mixture over the top of the apples. Boil the syrup in which the apples were cooked thick and pour around the apples. Serve with whipped cream.

Strawberry Dessert

Select nice ripe strawberries. Arrange them in a sherbet glass alternating with layers of crushed pineapple. Sprinkle between layers with plenty of powdered sugar and grated coconut and pour on the top 1 tablespoon of orange juice. Set this glass on ice to serve this dessert real cold.

Fruit Dessert

1 basket of strawberries
1 small can grated pineapple
Juice of 2 lemons
1 cupful sugar
½ cup water
3 egg yolks
1 cupful of watermelon cut in little balls.

Arrange the fruit in a glass dish; boil the sugar and water together for five minutes, then pour in a fine stream into the egg yolks which have previously been beaten thick. Cook over hot water stirring constantly till thickened. Cool, add lemon juice and pour over the fruit. Chill thoroughly before serving.

Pineapple Dessert

Mix 2 tablespoons sugar with one teaspoon corn starch and add to one beaten egg. When well mixed add ½ cup liquid of pineapple and cook over hot water until thick. Add one cup pineapple heavy cream flavored with vanilla. Serve in sherbet glasses.

Caramelized Frozen Custard

Heat milk in a double-boiler. Beat the eggs, add to it the caramelized sugar and add to the milk. Cook until thickened. Remove from fire and stir in the cream and vanilla. Cool and freeze.

Baked Apple Custard

Pare and core three apples and bake in little water in a covered dish until soft. Measure the pulp and add an equal amount of sugar, two tablespoons of lemon juice, ½ cup of seeded raisins, which have been previously steamed until soft. Beat six eggs to a stiff froth and mix it to the apple mixture. Lastly add ½ cup butter. Bake in a greased dish in a moderate oven.

Coffee Parfait

Fill parfait glass two-thirds full of vanilla ice cream; over the ice cream, pour 2 tablespoons of coffee sauce and fill the remainder of the glass with whipped cream. Decorate with 1 marachino cherry.

Penuche

Measure in a sauce pan 2 cups light brown sugar, one-third cup milk and 1 tablespoon butter. Boil these ingredients together with as little stirring as possible. Test the syrup by dropping a few drops in cold water and if you can make a soft ball with it, take from the stove and mix ½ cup chopped nuts and 1 teaspoon vanilla. Beat until thick; pour into greased pans and harden in the ice box. Cut any desired shape.

Pinipig Cookies

2 c. flour
2 c. toasted pinipig
3 eggs
1 c. raisins
1 c. sugar
1 c. milk
1½ c. butter
3 tsp. Baking powder

Cream butter, add sugar and eggs one by one. Sift flour and B. Powder and add to the first mixture. Add the *pinipig*, raisins previously chopped rather coarsely and the milk. Drop from a teaspoon on a well-greased pan and bake until golden brown

Invalid Ice Cream

1 cupful cream	1½ tablespoons sugar
¼ cupful milk	½ teaspoon vanilla

Mix ingredients in an empty baking powder can. Put on cover, set can in a pail, and surround it with crushed ice and salt. Turn the can around often. Occasionally, take off the cover, scrape the brine; beat cream with spoon. Pack it evenly in the can and put on cover. Let stand on crushed ice mixed with salt until ready to serve.

Pineapple Ice Cream

2 cans Milkmaid cream	1½ cups of sugar
1 can grated pineapple	

Add sugar to the pineapple and when melted add to the cream. Let it stand for half hour; strain freeze.

Melon Sherbet

(MELON DE CASTILLA)

Remove the pulp from three large sized melons taking care not to spoil the shell of it so as to use for serving afterwards — and put them through a meat grinder; add to them the juice of fifteen "calamansi" and one and a half cups of sugar and two cups of drinking water and then freeze. Serve in their shell.

Watermelon Sherbet

Take all the pulp and juice of one watermelon and to every two quarts allow half a pound of sugar. Flavor with lemon juice. Freeze. When half frozen add the stiffly beaten whites of two eggs and continue freezing until it is done.

Orange Ice Cream

Mix the juice of three oranges and two lemons. To it add one and one-fourth cups of sugar and stir until the sugar is dissolved. Mix with 4 cups of milk and 2 cups of cream and freeze. Serve with the following layer cake:

Cream butter and add sugar gradually alternating it with a few drops of water. Sift flour and baking powder four times. Then alternating with the remaining water, add to the first mixture. Finally beat in the whites of eggs, which have been previously beaten, and bake in layer cake pans for twenty minutes. Put the layers together and cover it with white frosting.

Guanabano Ice

Squeeze the juice of a medium sized, well ripe guanabano and add 1½ cups of white sugar. Freeze.

Buku Ice Cream

2 medium sized green coconuts
1 cupful sugar
1 can milk
6 eggs
1 cup water taken from the inside of coconut

Make a syrup of coconut water and sugar. Beat eggs until light. Pour the hot syrup over it and continue beating. Grate the buku and add it to the mixture, finally the milk. Freeze.

Strawberry Water Ice

4 baskest strawberries
Juice of 2 lemons
2 cups water
2 cups sugar

Wash the strawberries and add the sugar and lemon juice and let stand for one hour. Add drinking water; strain through a cloth and freeze.

Fruit Frappe

2 cupfuls of sugar
3 cups of boiling water
Juice of 6 lemons
Juice of 2 oranges.
Pulp of half of a good sized papaya

Dissolve the sugar in water, cool; add the juice of the lemons and oranges and the pulp of the papaya. Freeze until mushy, in equal parts of salt and ice.

Orange Frappe

Make a syrup by dissolving one cupful of sugar in one cup of water, chill and add the juice of four oranges and one lemon. Strain and freeze to a mush using equal parts of ice and salt. Serve in glasses, top with whipped cream.

Filipino Melon Frappe

6 cups melon pulp
½ cup *calamansi* juice
2 cups sugar

Mix the sugar, melon pulp and calamansi juice and press it through a fine sieve. Freeze.

Grape Juice Souffle

3 cups grape juice
3 tablespoons granulated
gelatine
6 egg whites
2 cups cream
2 cups sugar
2 teaspoons lemon juice

To the grape juice add gelatine and heat until gelatine is dissolved. Add lemon juice. Strain and cool. When mixture begins to stiffen, beat in stiffly beaten whites of eggs and fold in stiffly beaten cream. Turn in molds and chill. This recipe serves or twelve.

Pineapple Mousse

2 tablespoons gelatine
½ cup sugar
1 cup Milkmaid Cream
Egg white

Soak gelatine in pineapple juice. Scald cream in double boiler and add to it the gelatine. Stir until it is fully dissolved. Cool. When it has started to set beat egg white and gradually add sugar, then fold in the fruit mixture and pour into a mold. Cover it with ice and salt until thoroughly frozen.

Honey Mousse

4 eggs.
1 pint cream (whipped)
1 cup hot, delicately
flavored honey

Beat the eggs slightly. Pour slowly over them the hot honey. Cook until the mixture thickens.

When it is cool add the whipped cream. Put in freezing compartment of refrigerator for 6 hours, or pack in 3 parts ice to 1 part salt.

American Cake

Cream 1 cup of butter, gradually beat in 2½ cups sugar and four unbeaten eggs one after another. Sift 4 cups of flour and 4 teaspoons baking powder. Add to the first mixture alternately with 1 cup of milk and beat the whole thoroughly. Bake two-thirds of the mixture in two layers. To the rest add a bit of red coloring just tint of pink and add ¾ cup of nut meat cut into bits. Bake in a layer similar in size to the others and when done join them with current jelly. Frost with meringue.

Almond Cookies

1 c. shortening
½ c. sugar
1 egg yolk
1-¾ c. flour
2 tsp. baking powder
¼ tsp. cinnamon
1 egg white
Blanched almonds

Cream shortening and add the sugar and the yolk of egg. Sift flour, baking powder and cinnamon and add these to the mixture. Fold in the stiffly beaten white of egg. Roll as thin as possible and cut with round shaped cutter. Split blanched almonds and cut them in fourths. Place four of them in sort of star form and bake in hot oven until brown.

"Pinipig" Macaroons

Mix together 1-¼ cups of "pinipig", one teaspoon baking powder, ¼ teaspoon salt and ½ cup sugar. Add 1 tablespoon of fat and lastly one egg well beaten. Drop by teaspoons on a buttered pan and bake for 30 minutes or until they are dry in a very moderate oven.

Dainty Cookies And Small Cakes

(FOR TEA PARTY)

Cream one cup of butter. To it add one and a half cups of sugar. Beat until sugar is melted. Sift three cups of flour with four teaspoons of baking powder three to four times. Then divide it into three parts. To the butter and sugar mixture, add two unbeaten eggs and stir until well blended; add to it one part of the flour and baking powder mixture and blend well. Add two more eggs and beat well, then add another part of the flour taking care that each addition made is well blended before adding another. Lastly add two more eggs (six in all) and beat well and add the last portion of the flour and stir it very well. Pour in dainty small molds, well greased and floured and bake in moderate oven 15 minutes.

Fruit Filling

1 egg white ½ cup fruit 1 cup powdered sugar

Beat egg slightly and add the crushed fruit and sugar. Beat until light and fluffy.

Strawberry Short Cake

Sift together 2 cupfuls of flour, 4 teaspoons of baking powder, 2 tablespoonfuls of granulated sugar and ½ teaspoon salt. Rub into these dry ingredients two heaping tablespoons of shortening and one of butter. When the mixture resembles coarse sand, moisten it with ¾ cup of milk and turn it on a floured board. Knead lightly, just to shape it neatly, then roll it out, three quarters of an inch thick and cut it into two rounds. Place this one over the other with a sprinkling of bits of butter between, in a greased pan and bake in a hot oven, about 20 to 25 minutes.

Meantime, chop lightly 1 basket of strawberries, keeping the handsome ones to be used whole; and to the crushed berries, add ¾ cup of sugar and let them stand in a warm place.

When the cake is done, turn it out on a plate and break apart; spread liberally with butter and cover the lower layer with the crushed berries. Then all around the edge of the cake arrange a row of whole berries. Now place the upper half of the cake also buttered on the first.

This short cake should be served warm.

Snow Cakes

1 cup sugar
¼ cup shortening
2 egg yolks
¼ cup cold water
½ cup evaporated milk
1-½ cups flour
3 teaspoons baking powder
1 egg-white
1 teaspoon salt
1 teaspoon vanilla

Cream shortening very thoroughly. Add sugar gradually, yolks of eggs, flour previously sifted with baking powder and salt, alternately with the miked milk and water, then vanilla. Last the stiffly beaten egg whites. Bake in tiny molds and cover with white frosting.

Choice Angel Food

To the whites of 5 eggs add ¼ teaspoon cream of tartar, then beat it until stiff. Fold in ½ cup sugar adding it by spoonfuls and continue beating. Measure ½ cup of flour which has been previously sifted and sift it 3 times more. Fold in the mixture. Bake in an ungreased tube pan for forty minutes. When cold, take off the pan and cover the top and the sides with mango jam and spread over it 1 cup of cream for whipping and 2 tablespoons of powdered sugar. Cut some marshmallows in small pieces and add to them and juice of orange

Cakes Formula That Do Not Fail

(SIMPLE BUTTER CAKE)

1 cup sugar
2 tablespoons butter
3 eggs
1¼ cups flour
1¼ teaspoons baking powder
½ cup milk
1 teaspoon vanilla

A Much Richer Butter Cake

¾ cup butter
2½ cups flour
1½ cups sugar
6 egg whites
2½ teaspoons baking powder
1 teaspoon almond extract.

A Simple Sponge Cake

3 eggs
1 cup sugar
1 tablespoon hot water
1 cup flour
1 teaspoon baking powder
¼ teaspoon salt
Flavoring

Lemon Tarts

Make, chill and roll the following pastry and cut into rounds to fit over the outside of individual fluted cake tins. Bake in hot oven and fill with lemon filling. Over that place a meringue and set in a moderate oven until delicately brown.

Pastry

Sift 2 cups cake flour with 1 teaspoon salt; cut into this 4 tbs. of lard and 4 tbs. of butter. Mix to a dough with milk. Chill, roll into rectangular shape, dot over with butter, using 1½ tablespoons, fold pastry into thirds, seal edges by pressing the rolling pin against them firmly and pat dough with rolling pin, first vertically and then horizontally. After patting, roll with a light touch to the desired thickness, dot over as before with the same amount of butter, fold, seal, pat and roll twice without butter. Chill thoroughly before using.

Lemon Filling

Mix in the top of a double-boiler ¾ cup sugar, ¾ cup of cold water and 3 tablespoons of lemon juice. When thoroughly heated, add ¾ cup cold water. Stir constantly until mixture thickers and then cook over hot water until transparent. Remove from fire, add the grated rind of 1 lemon, 1 tablespoonful of butter and two egg yolks, slightly beaten. Cool and fill the tart-shells.

Pili Brownies

½ cup peanut butter
2 tablespoons butter
1 cup sugar
1 egg
1 square chocolate
2 teaspoons baking powder
¼ teaspoon soda.
1 cup flour
¼ c. milk.

Cream peanut butter and butter together. Add sugar, egg well beaten, milk, and chocolate melted. Then add the mixed and sifted dry ingredients. Drop by spoonfuls on greased baking sheets. Bake in a moderately hot oven.

Time in oven, 10 minutes. Recipe makes 36 cookies.

Fried Pastry

Beat yolks of three eggs until thick. Add one tablespoonful and ½ of sugar, 1-½ tablespoons of cream and 1 tablespoon of lemon juice, and beat vigorously. Fold in gently about 1-½ cup flour and roll thin. After rolling thin, cut with a diamond shaped cutter, make two short slits with a sharp knife, parallel to the sides, and fry them in deep fat. In order to have the wafers delicate tan brown, the fat should be moderately hot.

Tea Cookies

1 cup butter
2 cups brown sugar
2 eggs
1 teaspoon soda
¼ teaspoon salt
1 cup chopped nuts
3½ cups flour

Cream the butter and sugar thoroughly. Add the eggs and continue to beat. Sift flour, soda, and salt three times and add with the nuts to the first mixture. Pack in a mold and leave in a refrigerator over night, then turn out on a board and slice as thin as possible and bake in hot oven.

Time in oven, 15 minutes. Recipe makes 60 cookies.

Bread Crumbs Muffin

1 cupful flour
1¾ cups milk
1 tablespoon melted butter
1 cupful bread crumbs
2 eggs.
1 tablespoon baking powder
½ teaspoon salt

Soak the bread crumbs in milk for ten minutes; sift flour, baking powder and salt and add the butter, then add both to the first mixture and mix well. Heat the muffin mold and grease. Put one tablespoonful in each of the molds and bake for about twenty to twenty-five minutes.

Bread Fritters

12 strips of stale bread
2 eggs
1 cup of milk
½ teaspoon vanilla.
Pinch of salt.
2 tablespoonfuls of sugar
Fine dry bread crumbs.

Cut the bread half an inch thick, one and a half inches wide and four inches long.

Beat the eggs slightly, add the vanilla, milk and salt. Lay the strips of bread in the custard and when they have absorbed all that is possible, drain and roll in bread crumbs and fry in deep hot fat until nicely browned.

Icing For The Cake

4 tablespoons orange juice
1½ cups powdered sugar
Few drops of orange extract

Sift sugar into orange juice and beat thoroughly. Add orange extract and spread on cake.

Gold Cake With Egg And Cream Icing

Beat the yolks of 5 eggs until thick and lemon colored. Beat in 1 cup of sugar. Sift 1 cup cake flour three times and add to the egg and sugar mixture. Beat until stiff the whites of 5 eggs to which 1 teaspoon cream of tartar has been added previously, and fold in the mixture. Flavor with 2 teaspoons orange extract and bake in a moderate oven for 20 minutes in 3 ungreased layer-cake pans.

Cream 2 tablespoons of butter with 1 cup of powdered sugar and thin it with 2 tablespoons orange juice. Sprinkle with a little chopped pilinut and spread thinly between the layers and cover the cake with the following icing:

Beat three egg yolks until thick and lemon colored. Add three tablespoons of rich cream, 1 teaspoon vanilla and 1-½ cups of powdered sugar. Stir together until smooth, then add the pulp of 3 oranges and 1 cup of shredded coconut to which ½ cup of powdered sugar has been added. Stir all these in the egg-cream mixture and use as icing for this golden cake.

Friture Batter

Put into a good sized bowl 2 cups of flour, 1 tablespoon of lemon juice, one tablespoon of olive oil and a pinch of salt. Sift the salt into the flour make a hole at the center and pour in the oil and lemon juice. Pour in also cold water and begin to mix from the center, stirring all the time with a wooden spoon. When sufficient water has been added to make the mixture of the consistency of whipped cream, begin to beat across and across, raising the spoon well at each stroke so that plenty of air may be incorporated into the batter. When you have beaten for 5 minutes put the batter aside and let it stand in a cold place for 2 hours.

It is not possible to tell the exact amount of water that will be needed because the quantity differs with the different kinds of flour. But the batter ought to be thick enough to coat the back of a spoon; drop in a kind of thread when you raise the spoon from the basin, but it must be so thin that it does not make any lumps; it must be a running mixture, not a paste.

Biscuits

Break the yolks of five eggs into one basin and the whites in another. Add to the yolks, ¾ of 1 lb. of white sugar and beat them with a wooden spoon steadily for 30 minutes. Stir in very gently. Have ready a baking sheet covered with buttered paper. Take a teaspoon of the mixture. Lay the point of the spoon on the paper, and then gently draw it backward, letting the mixture trickle out as you do till you have a bar about 3 inches long. Cover the paper with these bars. Sift a little sugar over them and bake them in a very moderately hot oven until they are all delicately brown.

Pineapple Puff

5½ tablespoons Purico
1 c. sugar
2 eggs
½ cup grated pineapple
1-⅔ cup flour
2 teaspoons baking powder

To the Purico, add sugar gradually and well beaten eggs. Sift flour and baking powder three times and, alternately with the pineapple add to the first mixture. Pour in well greased muffin pans and bake in a moderately hot oven until done.

Brown Sugar And Nut Cookies

½ cup Purico
1½ cups brown sugar
1 egg
1 teaspoon soda
½ cup hot water
3 cups flour
2 teaspoons cream of tartar
½ teaspoon salt
½ cup chopped nuts
2 teaspoons vanilla

Cream Purico thoroughly, add sugar, egg slightly beaten, soda dissolved in water, and the flour which has been mixed and sifted with cream of tartar and salt. Add chopped nuts and vanilla. Drop on well greased sheets two inches apart. Bake in a moderately hot oven for fifteen minutes. Recipe makes 33 cookies.

Butter Scotch Wafers

Cream 8 tablespoons utter and gradually add 1 cup light brown sugar and 1 unbeaten egg and beat the mixture hard. Add 1-½ cups flour mixed with a pinch of salt and ½ teaspoon soda. Lastly, add 1 teaspoon vanilla. Let the mixture stand in the ice box to chill; then roll very thin and cut in any desired shape.

Brown And White Angel Food Cake

12 egg whites
1 cup sugar
1 cup Swans Down flour
½ teaspoon cream of tartar
¼ cup dry cocoa.
1 teaspoon lemon extract
¼ teaspoon salt

Add salt to the egg whites and beat until foamy; add cream of tartar and continue beating. Sift sugar once and add by spoonfuls to the well beaten egg whites; keep on beating until all the sugar is added. Add flavoring. Sift flour four times and fold in the mixture. Divide it in half and fold in one of the halves dry and sifted cocoa. Drop in the ungreased angel food mold, alternating the white and brown mixtures. Bake in moderaet oven for thirty to forty minutes. Ice with simple fruit juice and powdered sugar icing.

Cracker Cookies

1 cup cracker crumbs
3 eggs (whites only)
1 cup sugat
¼ half cup grated coconut

Roll cracker crumbs finely before measuring Beat whites of eggs stiff and add the sugar gradually to it. Add cracker crumbs and grated coconut and mix well. Drop by teaspoonfuls over well greased baking sheet and bake in a moderate oven for 15 minutes.

Fairy Cake

5 eggs whites
½ teaspoon cream of tartar
¾ cup sugar
6 teaspoons flour.
2 tablespoons corn starch
¼ teaspoon vanilla

Beat the whites of eggs to a foam and add the cream of tartar. Beat until very stiff and dry. Gradually add the sugar and the vanilla. Fold in the flour and cornstarch which have been sifted together. Pour in two shallow pans and bake 20 minutes. Use fruit filling between the layers and on top of the cake.

Ice Cream Cake

½ cup butter
2 cups sugar
1 cup milk
4 teaspoons baking powder
4 egg whites
1 teaspoon vanilla
3 cups flour

Cream butter and add gradually the sugar. Pour in the milk. Sift in the dry ingredients and stir well. Beat egg whites until stiff and fold in the mixture. Add vanilla. Bake in layers and fill with cream filling. Ice with orange icing.

Hot Biscuit But Somewhat Different

To every cup of sifted flour allow a heaping teaspoon baking powder and a pinch of salt. Stir to distribute the powder, then work in with the finger tips a tablespoon of lard for every cup of flour and wet to a soft dough whit half milk and hot water making a lukewarm mixture. Turn the dough out on a floured board and pat it into a sheet half an inch thick. Cut out with a floured cutter and put the biscuits in a pan a little distance apart. Put a small piece of lard on top of each and bake in a hot oven for 15 minutes. Remove from the oven and cover with a clean cloth for about 2 minutes before serving. This makes the top soft instead of crusty.

Bran Waffles Supreme

1¼ cups flour
4 teaspoons baking powder
1 teaspoon salt
2 tablespoons sugar
2 eggs (separated)
1 cup sweet milk
½ cup melted shortening
¾ cup All-Bran

Sift the dry ingredients. Beat the egg yolks and combine with the milk. Add to the dry ingredients and mix well. Bake in a hot waffle iron until the mixture ceases to steam.

Loaf Cake

Cream one cup of butter and work in gradually 2 cups of sugar. Beat until the sugar is thoroughly dissolved. Add juice of one lemon and beat in, one by one, six unbeaten eggs. Sift 4 cups Swans Down flour with 2 teaspoons of cream of tartar and add to the first mixture alternately with one cup of cream. Dissolve 1 teaspoon of baking soda in a very little hot water and add to the butter. Lastly beat in the stiffly beaten whites of six eggs and bake in a loaf mold for one hour. Ice with any light icing desired.

A Dark Secret

3 unbeaten eggs
1 c. dates cut fine
2 tbs. melted butter
¼ tsp. salt
1. c. nuts
1. c. sugar
1. tsp. baking powder
5. tablespoons flour

Add sugar to eggs, add butter, stir and add dates and nuts, then flour, previously sifted with B. P. and salt. Spread about 1 inch thick in a greased pan and bake in slow oven. Cut in squares and sprinkle with powdered sugar.

Fruit cake

2 c. diced apples soaked over night. Cook 1 hour in 1 c. molasses. Cool. Cream 1 c. shortening with 1 c. brown sugar, add apples.

4 c. flour, 1 large teaspoon soda, 1 tsp. each of nutmeg, mace, all spice, cinnamon, ½ tsp. salt ginger and cloves, 4 beaten eggs, 1½ c. raisins peel,

1 c. citron, 1 c. walnut and 1 to 1½ c. milk. Bake in slow oven.

Fancy Cookies

1 box cornstarch
1 teaspoon baking powder
1 c. shortening
5 eggs
1 c. sugar
1 teaspoon vanilla

Cream shortening and sugar until sugar is fluffy; add yolks previously beaten until lemon colored. Add ingredients and flavoring. Finally fold in stiffly beaten whites of eggs. Force through a cookie presser and bake until nicely browned.

Coffee Cake

1 c. scalded milk
½ c. sugar
½ c. whole eggs
½ teaspoon lemon extract or
  2 pounded cardomon seed
¼ c. yolk of eggs
2 yeast cakes
⅔ c. butter
4-⅓ c. flour

Orange Cream Sherbet

1½ c. sugar
1 c. thin cream, few grains salt
2 c. milk
1½ c. orange juice

Checker Board Cake

Line 2 cake pans with paper and grease. With a knife draw five lines across the bottom. In a bowl cream butter two-thirds c. gradually add 1 c. sugar and one-third and 1 tsp. almond extract. Add 1 c. of milk alternately with 3 c. flour previously sifted with 4 and one-third tsp. B. P. Beat and add 6 egg whites stiffly beaten. Divide the butter in half; to one-half add 3 squares of melted chocolate and mix well. Following the lines, fill the pan alternately with dark and white mixture in both pans. Bake in moderate oven. In a double boiler put in ¼ c. boiling water and 1 c. sugar. Place over rapidly boiling water and stir until sugar is dissolved, add 2 unbeaten egg whites. Beat with rotary egg beater, until mixture drops from beater.

After covering the first layer with icing, place the upper layer. After the top layer is covered draw five lines and divide into 36 squares.

Chinese Chews

Sift ¾ c. flour and 1 tsp. B. P.; ¼ tsp. salt. Add 1 c. sugar, 1 c. very fine chopped dates and ¾ c. ground nuts. Mix to batter with 2 beaten eggs. Spread in a thin layer on a baking sheet. Bake only until eggs have stiffened enough to hold their shape. Cut in squares not more than 2 inches, slip a spatula under each in turn, flour your hands and roll into balls and roll them in granulated sugar or in tiny candies.

Sweet Rolls

2 cups of milk
⅔ cup sugar
1 pinch of salt
1 yeast cake
3 tablespoons butter

Scald milk and dilute yeast in it. Add butter and sugar and blend well. Add yolk of eggs, enough flour to make a soft dough. Blend well and set it aside for 12 hours to rise. Stir in enough flour to knead and knead well. When this is sufficiently done give the desired shape or form, place them on a baking sheet, brush with yolk of egg diluted in 1 tablespoon of water and bake in rather medium hot oven until nicely browned.

Filled Cookies

½ c. shortening
1 c. sugar
1 egg
½ c. milk
3 c. flour
3 tsp. baking powder
½ tsp. salt
2 tsp. vanilla

Cream shortening and add sugar gradually. Next add the beaten egg and milk. Sift flour, baking powder and salt together and add to the mixture. Add vanilla. Roll thin and cut into small round, square or diamond shapes. Spread one cookie with the following filling, cover with a second, press the edge together, and bake in a quick oven.

Daffodil Meringue

3 tablespoons granulated
tapioca
2 cups boiling water
3 eggs
½ tablespoon lemon juice
1 tablespoon butter.

Pour the boiling water over the tapioca and cook until clear. When cool add beaten egg yolks, honey, lemon juice and butter, and cook in double boiler until custard coats the spoon. Pour in dish and make meringue from the egg whites and cover with it. Bake in slow oven for 25 minutes until delicately brown (225 F).

Sweet Cucumber Pickle

6 medium sized cucumbers
1 cup brown sugar
2 cups vinegar
Salt
1 teaspoon of sliced ginger root
1 teaspoon chopped red pepper

Pare and slice the cucumbers in half inch slices. Remove the seeds and sprinkle the cucumber liberally with the coarse salt. Drain in a colander for 1 or 2 hours, then rinse in cold water. Put the vinegar and sugar in the preserving kettle. Tie the spices in a piece of cheese cloth and put into the vinegar and sugar. Boil for 5 minutes; add the cucumber, bring to a boil and simmer for thirty minutes. Fill into sterilized jars while hot. Seal at once and when cold, store in a cool dry place.

Soft Drinks

In hot days there is nothing so refreshing as a cold beverage. Iced lemonade is the first thing that comes to one's mind. It is frequently served but few take the pain of dressing it up a bit to give variety to its taste and attractiveness to its appearance.

Make a lemonade sirup by boiling for ten minutes a cup of water and 2 cups of sugar. Add ½ cup of strained lemon juice and when cold, put in a jar for use when the need of a cold drink is felt.

The addition of a little of this prepared sirup to cold water makes a very refreshing drink. The amount of sirup to be used may be determined by measuring the two as they are combined and tasting it until the proportion agrees with the taste. We cannot drink too much water and lemon juice in hot days and we certainly have many hot days in this beautiful country of ours.

To give variety to cooling drinks: To a very mild lemonade foundation may be added to suit the taste, canned or fresh strawberry, pineapple or fresh orange juice. For garnishes one may use halves of strawberries or fruit cut in thin slices, fresh or canned pineapple cut into tiny slices, small pieces ef peaches.

Grape juice diluted with half its quantity of cold drinking water and sweetened to taste, can be made a very attractive drink by the addition of a ball of vanilla ice cream floating on top of each glass.

One cup of grape juice and two tablespoonfuls of shredded pineapdle added to one quart of strong lemonade makes another refreshing beverage.

For a simple orangeade, mix the juice of one lemon with two cups of drinking water and two cups of orange juice. Add sugar to suit the taste. Strawberry ice cream added to this orangeade will make it a perfect drink.

For strawberry punch, boil one and a half cups of water and one cup and a half of sugar for ten minutes. While the sirup is hot, add the juice of five "calamansis". Mash four cups of strawberries and add to the sirup when it has cooled off. When the liquid is cold, add one half cup of the canned pineapple and four and one-half cups of ice-cold drinking water. Pineapple ice cream is very good with this punch

Sparkling Lemonade

3 lemons
3 lbs. granulated sugar
6 oranges
1 pineapple
1 box of strawberries
5 quarts carbonic water

Squeeze the juice of lemons and remove the pips. Put it in the punch bowl with the sugar and stir until dissolved. Slice the oranges, shred the pineapple, hull and wash the strawberries; then add them all to the lemon juice. Just before serving, add the carbonic water.

“Calamansi” Sirup Ready To Use

It is a sirup made of juice of 200 “calamansi”. 7 cups of water and 10 cups of sugar. Heat all together and boil for ten minutes. Strain and bottle and keep in the house if no ice box is in use. When a lemonade is wanted, dilute 1 cup of this sirup to 3 cups of water and, presto! you have a lemonade ready.

Egg Lemonade

2 tablespoons of sugar
1 egg
½ cup water
Juice of 1 lemon

Beat sugar and egg very well; mix cold water and lemon juice. Put pieces of ice in the glass and pour in the lemonade. Fill the glass with water and serve.

A delectable cocktail is made of little balls of half yellow melon and half watermelon. A little dash of fruit sirup in the glass colors the juice delightfully and gives a piquant flavor.

Tea Punch

(Serving 25 Persons).

2 cups brown sugar
2 cups rather strong tea
4 cups lemon juice
6 cups orange juice
2 cups water
3 cups pineapple juice
6 bottles "Isuan" mineral water

Make a sirup of the water and brown sugar and add other ingredients in the order given. Add enough drinking water to have the desired strength.

"Calamansi" Punch

½ cup *calamansi* juice
2½ cups sugar syrup
2 cups pineapple juice
¾ cup orange juice

Mix together the lime juice and syrup; then add the pineapple and orange juice. Serve in glasses half filled with crushed ice and add two or three Maraschino cherries.

Pineapple Punch

1 cupful grated pineapple
2 cups of water
2 cups sugar
¼ cup fresh madely tea
Juice of three oranges
Juice of three lemons
1 cup grape juice
2½ quarts water

Put the pineapple and two cupfuls of water to boil for 15 minutes. Strain through cheese cloth pressing out all the juice. Add 1 pint of water to the sugar which has been boiled ten minutes, then add the tea, juice of oranges and lemons, grape juice, and the balance of water. Serve perfectly chilled.

Strawberry And Lemon Punch

4 baskets of strawberries
6 cups water
3 cupfuls of sugar
Juice of 4 lemons

Wash the berries and let stand overnight with the sugar. On the following day rub through a wire sieve and boil them together with the water. Strain and serve with ice in tall glasses. A tablespoon of whipped cream would be an attractive addition as well as an additional food value.

Fruit Punch

1 cup water
1 cup strong tea
2 cups strawberry sirup
Juice of 5 oranges
2 cups sugar
8 bottles "Isuan"
Juice of 5 lemons
1 large can of crushed pineapple

Boil water and sugar for ten minutes, add tea, lemon, orange and pineapple juice. Let stand for 1 hour. Meanwhile wash 1 basket of strawberries and add ¾ cups of sugar and ½ cup of water. Boil for ten minutes and add to the first mixture. Strain the whole thing and mix 6 liters of drinking water. Serve with ice.

Pineapple-Strawberry Punch

2 baskets strawberries
Juice of 20 "calamansis"
Yolk of three eggs
1 small can crushed pineapple
3 cups water
1½ cup sugar

Wash the strawberries, mix in the pineapple and let them stand in sugar for 2 hours. Mix the water and boil for ten minutes. Beat egg yolks until light and lemon-colored and pour the hot mixture in it gradually. Cool, add calamansi juice and serve. If desired ½ a teaspoon of Isuan water may be added for each serving.

A "Bracing Up Beverage"

1 tablespoon powdered sugar	1 egg
A pinch of salt	1 teaspoon Brandy

Separate the egg and beat the yolk until it is thick and lemon-colored; add the powdered sugar and Brandy. Beat again and blend with white of the egg which has been previously beaten stiff.

A remark frequently heard is that so and so is not allowed by her or his doctor to eat meat for some reason or another.

It is a well-known fact that next to meat, the more substantial foods are: fish, eggs, milk, cream, cheese, nuts, cereals and certain kinds of vegetables.

The following recipes may be of some help to those who cannot enjoy meat for reasons of health.

Beverages — Egg Nog

Juice of 3 oranges
Sweeten to taste
3 well beaten eggs

Egg Lemonade

Dissolve ½ cup of sugar into 2 cups of boiling water; add juice of 2 lemons. Just before serving add 2 well beaten eggs.

Cereal Rice And Cheese

1½ cup boiled rice
½ cup milk
½ cup grated cheese
1 tablespoon butter

Mix ingredients in the order given and bake 20 minutes. This is a good dish to use left-over rice.

Here are some more beverages but this time they are for invalids.

Grape Water

½ cup boiling water
4 tablespoonfuls grape jelly
1 teaspoon lemon juice
1 tablespoon sugar
½ cup cold drinking water

Pour boiling water over jelly and stir until dissolved. Add cold water, sugar and lemon juice. Add a little piece of ice, sufficient to chill it.

Apple Water Ice

8 large apples
4 cups water
1-½ cups of sugar
Juice of 2 lemons

Boil the apple, sugar and water until apples are tender. Take from the fire and drain carefully. Add juice of the lemons and when cool freeze.

Barley Water

2 tablespoons of barley
3 cups of water

Wash barley in cold water, boil twenty (20) minutes in a covered pan. Strain, sweeten and if desired, flavor it with one teaspoon lemon juice.

Egg Nog

1 egg
1-½ tablespoon lemon juice
1 tablespoon wine
½ cup boiled water
1 teaspoon sugar

Beat egg until foamy, stirring other ingredients in the order they are given. Add boiled water slowly. Chill and serve.

Nothing is more nourishing than the white of an egg beaten stiff, sweetened slightly and flavored with the juice of an orange.

Orange Egg Nog

1 egg, 2 oranges and 1 tablespoon sugar. Beat egg and add orange juice and beat again. Add sugar and continue beating untill well blended. Serve cold.

Egg Barley

Beat slightly 1 egg to which 1 teaspoon of salt has been added; then pour ¾ cup of flour and blend the whole well and form a ball. Rub it through a colander. Spread these crumbs on a rolling board to dry. When ready to use for soup, drop directly into the boiling soup ten minutes before serving.

Afternoon Chocolate

1 quart milk
10 chocolate tablets
1 cup water
½ cup sugar

Put chocolate in a double boiler. When melted add sugar and stir thoroughly till both are dissolved. Add the boiling water and beat it smooth then pour over the scalded milk, and take away from the fire, but continue whipping until it foams. Serve and top it with a tablespoonful of whipped cream.

Iced Chocolate With Coffee

To ¾ cup of cocoa, add one cup and a half of boiling water, stirring until smooth. Boil, stirring meanwhile, until mixture thickens; add a dash of salt and a few drops of vanilla.

Into each large glass put one tablespoon of this cocoa paste, three teaspoons powdered sugar, two tablespoonfuls of black coffee; then fill the glass with rich milk. When thoroughly mixed, add 1-½ tablespoonfuls of cracked ice and 1 tablespoon of whipped cream.

"Calamansi" Punch

100 calamansis
1 pt. pineapple juice
1 kilo light brown sugar
3 bottles Royal soda
1 quart water

Boil calamansi juice and sugar. Strain in a cheese cloth. Add the rest of the ingredients and serve very cold. If you bottle the sirup made with the calamansi juice and sugar after having boiled and strained, you can have a ready beverage for any unexpected guest that may drop in your house by merely adding the other ingredients listed above.

Egg and Milk: 1 beaten egg, 10 tbs. milk, 1 tsp. sugar, pinch of salt and vanilla to flavor.

Sandwiches

One word for sandwich making. To avoid waste of bread, a 24 hour bread is better for sandwiches than the newly baked one. Thin and evenly cut bread makes a neat and attractive sandwich. After the bread is sliced, pair them and butter just one of this pair, leaving the other for the filling. Butter is saved this way and the result is the same. When bread has been buttered and filling spread, the crust may be cut and the shape given. The sandwich will look neat and evenly cut.

Fish Sandwiches

- 2 cups flaked meat of boiled bangus or any white meat fish
- Yolks of 6 hard-boiled eggs
- 2 tablespoonfuls of lemon juice
- ½ cupful mayonnaise dressing
- ½ teaspoon salt.

To the flaked meat of fish add the yolk of eggs, press through a potato ricer, then add lemon juice and moisten the whole with mayonnaise. Spread on thinly cut bread.

Anchovy Canape

- Rounds of toast
- Hard boiled eggs
- Butter
- Anchovy paste
- Pickled beets
- Mayonnaise

Spread the round of toast with butter: then with a layer of thick mayonnaise, slice the hard-boiled eggs, remove the yolks and place the ring of egg white on each round. Fill the center of this with finely chopped beet pickle; mix a spoonful or two of anchovy paste with the egg yolk; a little mayonnaise, if not moist enough and pipe around the egg white ring.

Peanut Sandwiches

1 cup crushed pineapple ½ cup peanut butter

Mix pineapple with peanut butter. Spread on thinly sliced buttered bread.

Chicken Sandwiches

Rub together 2 tablespoonfuls each of butter and flour, add a cupful of cold milk; stir until it begins to boil; add half a teaspoon of salt, a pinch of pepper and let it cool. Season with a dozen chopped olives and six finely chopped pickles and spread on thinly cut and buttered bread.

Walnut Sandwiches

Blanch and chop English walnuts. To each tablespoonful of nuts allow ½ tablespoonful grated cheese. Moisten with boiled salad dressing. Spread between thinly sliced bread.

Sandwiches

Roast Beef Sandwich: Chop meat real fine and mix with chopped pickles and catsup.
Shrimp Sandwich: 2 parts shrimps; 1 part celery mayonnaise and capers.
Sardine Sandwich: 1 can Curbera sardines, boiled egg yolks, mash together with lemon juice

Celery Sandwiches: Chopped with nuts and olives and moistened with mayonnaise.

Cheese Sandwich: 1 c. grated cheese, 6 sweet pickles, 3 hard boiled eggs chopped fine and catsup to moisten.

Almond Sandwich: toasted and chopped real fine and mixed with butter.

Raisin Sandwich: Chopped seeded raisins, pili-nuts to and guava marmalade.

Cheese Dreams

Slice as many pieces of bread as there are persons to be served, rather thinly. Cut each slice in half. Toast on one side. Butter the toasted side and sprinkle with grated cheese. Toast the other side and serve with chicken soup.

A pinch of baking soda put in green vegetables while being boiled makes string beans deliciously tender; it keeps the fine color of peas.

When beating eggs separately, beat the white first, then put a little bit of it to start the yolks; the result is, the yolks will not stick to the beater and they will get light twice as quickly.

When serving afternoon tea, try using slices of orange instead of the inevitable lemon. Their flavor is delicious especially when combined with green tea.

Some Discoveries

When using lemons in a way that does not call for the rind, pare off the yellow portion carefully, but it through a meat grinder with the finest plate and spread to dry. Place in a corked bottle and it makes pleasant flavoring when fresh lemon is hard to get and it saves grating the peel when one is in a hurry.

Some Uses Of Salt

Add a pinch of salt to beat quickly. Place salt in the oven under the baking tins, in order to prevent the scorching of their contents. Put salt in water when you wish to cool a dish quickly. Salt sprinkled in the pantry shelves will drive ants away.

Glaced Chestnuts

Remove the shell of chestnuts and cook them until tender. Remove the inner skin. Prepare a sirup that is rather thick. Drop the chestnuts in it and let them stay in until sirup threads when lifted. Separate and let them dry on a clean board.

Toffee

½ lb. white sugar
¼ lb. brown sugar
1½ cups corn sirup
1¼ cups thin cream
⅓ teaspoon salt
3 lbs, butter
Desired flavorin
Peanuts

Mix all ingredients except butter, which is added just before removing from the fire. Cook until it forms a hard ball when tried in cold water, add ½ teaspoon lemon extract (flavoring) and one cup of chopped peanuts and when cold, cut into long and narrow bars and wrap in waxed paper.

To salt Peanuts Or Almonds

Use only raw peanuts or almonds. To blanch nuts cover with cold water and bring to a boiling point. Let it stand for a minute or two, drain and husk at once. Not more than ½ a lb. should be blanched at a time unless there are plenty of hands to do the husking. Dry for several hours on absorbent papers. Heat any fat that is desired to use, to the point where it will brown a bit of bread in forty seconds, cover the bottom of a frying basket with the nuts, immerse them in the fat and remove them before they are quite brown, Their own heat will finish the coloring. Spread on paper and dredge slightly with very fine table.salt.

COCINA DIARIA PARA EL HOGAR

(Recetas escogidas para todos los gustos y para todas las ocasiones)

Consome Economico

¾ kilo de huesos de costillas de vaca con algo de carne en pedazos pequeños
½ taza de zanahoria en dados
1 cebolla regular en pedacitos
1 trocito de apio
1 cuchara de manteca
12 tazas de agua—Sal

Se saltean en la manteca los pedazos de hueso, se mezclan después la zanahorias el apio y la cebolla. Se sazonan con 1 cuchara de sal, cuando la carne tenga color moreno, se agrega el agua y al hervir ésta se disminuye el fuego. Se deja hervir suavemente hasta que el caldo se reduzca a la mitad. Se separan la carne y las legumbres y se desengrasa el caldo pasándolo por un colador forrado con algodón en rama o con una servilleta mojada. Se pone más sal si es necesario. Se sirve el caldo muy caliente o muy frío en tazas.

Sopa De Espinagas

Se quitan los tallos de 3 manojos de espinacas, se lavan bien las hojas y se les ponen con algunas cucharadas de agua y un poco de sal en una cacerola cubierta sobre fuego suave hasta que estén cocidas. Se machacan bien después las hojas en un mortero. Aparte en una cacerola se echa 3 cucharas de mantequilla y luego el *purée* de espinacas, se agregan 4 tazas de caldo o de agua caliente y una taza de leche, se salpimenta, se pasa por un colador fino y se sirve con pedacitos de pan frito.

Sopa De Gallina Con Esparragos Y Setas

1/3 taza carne de jamón cocido y finamente cortado
2 cucharas de *toyo*
1 cuchara de cebolletas en pedacitos
½ taza de setas de China, remojadas y cortadas finamente después
1 lata punta de espárragos, sal vegetal de China
6 tazas de agua

Se separan la piel y los huesos de una gallina y éstos se hierve en el agua. Se quita la espuma, al hervir y se deja sobre poco fuego después de 1 hora, se pasa por el colador y al caldo, se agregan la carne de la galina cortada en tajadas muy finas y las setas, Se hace hervir hasta que la carne esté tierna. Antes de servir se mezclan los espárragos, el *toyo* y la sal y se pone encima los pedacitos de jamón y las cebolletas.

Sopa Hecha Con Los Restos Del Cocido

½ taza de patatas cocidas y cortadas en dados
½ taza de repollo cortado en pedacitos
6 tazas de caldo o de agua hirviendo
½ chorizo en pedacitos
½ pollo
Sal y pimienta

Se trituran en el almirez los huesos del pollo y se hervirá en el caldo, se pasa éste por un colador fino cubierto con algodón en rama Se mezclan al líquido las legumbres cortadas, la carne del pollo en pedacitos y el chorizo. Se salpimenta a su gusto antes de volverlo a hervir.

Sopa De Almejas

1 plato colmado de almejas bien limpias
4 cucharas de aceite de olivo
⅓ taza de arroz lavado
6 tazas de agua hirviendo
1 cebolla picada
2 dientes de ajos majados
½ hojita de *laurel*
1 tallo de apio en pedacitos
Sal y pimienta

Se fríen bien en aceite los ajos y luego se mezclan las cebollas y más tarde el arroz, en cuanto éste esté empapado y dorado se agregan las almejas, el apio, la sal y la pimienta. Se cubre hasta que se abran las almejas, se retira la cacerola del fuego y con dos tenedores se irán separando las conchas. Se mezcla el agua hirviendo y se deja sobre fuego suave hasta que el arroz se quede cocido un poco antes de retirarlo del fuego se agrega el *laurel.*

Sopa De Cebollas

2 cebollas grandes en ruedas finas
2 cucharas de mantequilla
1 cuchara colmada de harina
5 tazas de caldo
1 taza de pan frito

Se blanquea la cebolla en agua hirviendo. Se calienta la mantequilla, se mezcla la harina y se remueve bien, se agrega la cebolla blanqueada y después el caldo. Se salpimenta, antes de servir, se mezclan los cuadraditos de pan frito.

Sopa Comtesse

Se hace un buen caldo con 12 tazas de agua, 1 kilo de carne y hueso de vaca (si el día anterior han servido una gallina o un pavo asado se mezclan al caldo sus huesos, pero se puede prescindir de ellos), 1 clavo de especias, 1 cebolla regular y la sal necesaria.

En cuanto el caldo hierva a borbotones se espuma bien, se disminuye el fuego y se deja durante 2 horas sobre fuego suave, se pasa por un tamiz fino y se sirve con el aderezo siguiente:

Se baten bien 2 huevos enteros y 1 yema, con 5 cucharas de queso rallado. Se mezclan 1-½ tazas de leche al batido de huevos, se pasa por un colador y se deja cuajar al baño Maria en un molde engrasado Se deja enfriar, se corta en cuadraditos y se mezcla a la sopa en el momento de servir.

Sopa Creme Clamart

Se hace un *purée* con ½ taza de guisantes cocidos y 4 tazas de buen caldo. Se espesa con 2 cucharitas de *corn starch* diluído en ½ taza de caldo frío que se agregará al caldo en cuanto hierva. Se deja sobre fuego suave 5 minutos y se pasa por el colador. Antes de servir se agrega al caldo hirviente 2 yemas batidas con ½ taza de leche, ½ latita de crema, 2 cucharas colmadas de mantequilla, sal y pimienta. Se remueve bien y se sirve con pedacítos de pan frito.

Sopa De Maiz

2 tazas de maiz tierno o 1 lata de *sweet corn* (maiz en lata)
½ taza de camarones cocidos y mondados
½ taza de carne y gordura de cerdo en pedacitos
6 tazas de agua con el jugo de la cabeza de los camarones
3 cucharas de *bagoong*
3 cucharas de manteca
2 dientes de ajos
1 puñado de hojas tiernas de amargoso
Sal y pimienta

Se fríen el ajo machacado y después los camarones y el cerdo. Se mezcla el *bagoong* y en cuanto esté frito, se agrega el maiz. Se deja algunos minutos cubierto antes de mezclar el jugo de los camarones. Se salpimenta y se deja cocer a fuego lento hasta que el maiz se quede tierno. Antes de retirarlo del fuego se mezclan las hojas de amargoso.

Sopa De Maiz Con Leche

1 taza de maiz tierno, finamente cortado, no triturado
1 lata de leche natural
3 tazas de agua
Un poco de azúcar
2 cucharas de mantequilla
Sal

Se hace hervir el agua con el maiz y cuando éste esté cocido se mezcla la leche y se deja hervír, se sazona con sal y con un poco de azúcar, si el maiz no es dulce (si no se tiene a mano maiz tierno se usa maiz en lata), antes de servir se agrega la mantequilla.

Sopa De "Misua"

- ½ taza de carne picada de camarones
- ½ taza de carne y gordura de cerdo en picadillo
- 1 cuchara cebolletas picadas
- 2 cucharas de manteca
- Sal y pimienta
- 2 céntimos de *misua*
- 2 huevos
- 1 cuchara de harina
- 1 diente de ajo
- 1 litro de agua ó caldo

Se mezclan el picadillo de cerdo y de camarones con la harina, los huevos, ½ cuchara de cebolletas, sal y pimienta. Se hacen bolitas con la mezcla. Aparte, se fríe en la manteca el ajo, se mezcla el caldo y al romper a hervir se echan las bolitas y se achica el fuego. Se deja hervir cubierto, y algunos minutos antes de retirar del fuego se agrega el *misua* previamente lavado. Se sirve con el resto de las cebolletas encima.

Sopa De Pescado

- 1 *dalag*
- 1 litro de agua
- 1 manojito de cebolla muda
- 2 dientes de ajo picado
- 1 manojito de *uansuy*
- ¼ taza de buen *patis*
- Pimienta y sal
- Algunos biscuits soda

Una vez limpio el *dalag* (es mejor desollarlo) se le hace hervir y se le quita las espinas después. Se fríe el ajo en la manteca y en cuanto esté dorado se mezcla la carne del pescado y al cabo de un rato el *patis*, pimienta, hojas de cebolletas cortadas en pedazos de 1 pulgada y por último el caldo en donde se ha cocido el pescado. Se deja hervir. Antes de servir se mezclan los biscuits soda, cortados en pedazos, la sal necesaria, la parte inferior de cebolletas finamente cortadas y el *uansuy* picado.

Sopa De Pollo

Los menudillos de 1 pollo y su sangre cuajada
1 cebolla
1 pedacite de *quinchay*
⅓ taza de arroz
7 tazas de agua
Sal a gusto

Se hierve todo junto, en cuanto el arroz esté muy tierno se separan los menudillos y la sangre que se cortarán en pedacitos, se machaca bien en un almirez los huesos y se mezclan con el caldo, Se pasa éste en un tamiz con el arroz y la cebolla, y se le agregan los menudillos y la sangre, se sazonan con sal y pimienta necesaria y se le hierve otra vez.

Sopa Portuguesa

4 cucharas de mantequilla
1 zanahoria en rodajas
2 cucharas de arroz
1-½ litro de caldo
1 cebolla en pedacitos
2 cucharas de harina
2 tazas de tomates sin pellejo y en pedazos
Sal y pimienta

Se saltean en 2 cucharas de mantequilla la cebolla y la zanahoria, y en cuanto tengan color se agrega la harina dejando que ésta absorba la mantequilla, se mezclan los tomates y luego el caldo. Se sazonan con sal y pimienta. Cuando los tomates estén bien cocidos se les pasa por el colador, se mezcla después el arroz y se deja cocer lentamente. Antes de servir se agrega el resto de la mantequilla.

Sopa De Yemas

- 6 tazas de caldo desengrasado
- 2 cucharas de harina
- 3 yemas de huevo batidas
- 1 cuchara colmada de mantequilla
- Sal, pimienta y queso rallado

Se disuelve la harina con un poco de caldo frío luego se le mezcla con las yemas batidas, y después con el resto del caldo se calienta bien la sopa pero no lo haga hervir a borbotones. Antes de servir se salpimenta y se agrega la mantequilla y 3 cucharas de queso rallado. Se sirven con pedacitos de pan frito o con *cream crakers.*

Bouilleabasse O Sopa Provenzal de Pescado

- 1 pescado blanco de regular tamaño
- 4 patatas en cuartos
- 1 cuchara de aceite
- 1 hojita de *laurel*
- 1 cebolla partida
- 1 cucharita jugo de azafrán
- 1 diente de ajo entero
- 2 zanahorias en ruedas
- 1 tallo de apio en pedacitos
- 3 cucharas de harina
- 3 tazas de pan cortado en dados
- 10 camarones grandes
- Sal y pimienta

En una cacerola que se pueda cerrar bien se ponen 6 tazas de agua, 1 cuchara de sal de cocina, 1 diente de ajo, el aceite, las patatas, la cebolla, las zanahorias, algunos granos de pimienta y el apio. Dejar la cacerola bein cerrada sobre buen fuego 15 minutos. Se agregan los pedazos de pescado (si se va a usar ½ pescado solamente, se toma la parte de la cabeza), los camarones partidos por la mitad, el *laurel*, y la harina diluída en un poco de caldo. Se cubre bien y se deja hervir otra vez. Antes de retirarlo del fuego se mezcla el azafrán. Se sirve con los pedacitos de pan frito.

Sopa De "Alimasag" Con "Sutanjun" O Macarrones

La carne y gordura de 4 *alimasag* cocidos en agua salada, 4 cucharas de manteca, 1 cebolla finamente cortada, ½ taza de harina, 1/3 taza de buen *patis*, 2 tazas de *sutanjun* remojado, bastante pimienta, las patas y el pellejo del *alimasag* bien machacados y mezclados con 6 tazas de agua caliente, 2 dientes de ajo majado.

Se fríe el ajo, se mezcla después la cebolla con la carne y gordura del *alimasag*, se mezcla la harina y en cuanto esté doradita se agregan el *patis* y la pimienta. Se deja sobre fuego suave removiéndolo bien para que no se queme. Se mezcla poco a poco el caldo pasado por un colador fino. Se dejs hervir, se mezcla el *sutanjun* se pone más sal si es necesario y antes de servir se echa encima 1 cuchara de cebolletas finamente cortadas.

Gelatina De Pescado

1 pescado blanco de regular tamaño
3 tazas de agua
½ taza de zanahorias en ruedas
½ cebolla
½ hoja de *laurel*
Sal y pimienta
Camarones cocidos sin cabeza ni pellejo

Se separa la carne del pescado en filetes. Se les da un hervor en el agua con la zanahoria, *laurel*, cebolla, sal y pimienta. Se separan los filetes y en el líquido se hierven las espinas del pescado hasta que el caldo se reduzca a la mitad, se retira la zanahoria y se pasa el caldo por un colador fino.

Se remoja en 3 cucharas de agua un sobre de gelatina Knox, que se disolverá después en ½ taza del caldo caliente del pescado, se calienta el resto del caldo mezclado con ½ lata de *celery Cambell Soup* (sopa de apio) y sazonado con un poco de pimienta, se agrega a ésto la gelatina preparada y se retira enseguida del fuego. Se pone en el fondo de un molde mojado, una pequeña cantidad de gelatina, algunos camarones, y algunas ruedas de zanahorias formando dibujos, alrededor del molde, se colocan los pedazos de filetes intercalados con los camarones y en cuanto empiece a cuajar la gelatina se llena el interior con el resto. Se sirve rodeada de hojas de lechugas y con una taza de salsa mayonesa mezclada con 3 cucharas de *tomato catsup* y 2 picantes bien machacados.

Pescado Blanco Con Puree De Cebollas

2 tazas de agua
1 pescado blanco de regular tamaño
2 cebollas grandes picadas
1 cuchara de harina
2 cucharas de mantequilla
½ hojita de *laurel*
1 taza de leche natural
Sal y pimienta

Se hierve el pescado con la cebolla, el *laurel*, sal y pimienta. Se retira el pescado de la sartén y se cubre su superficie con una ligera capa de mantequilla para que no se seque. Se deja el caldo sobre fuego suave hasta que se quede casi seco.

Se pasa la cebolla por el tamiz y se mezcla a este *purée* la harina mezclada con 1 cuchara de mantequilla y la leche, se remueve bien sobre fuego lento hasta que la salsa se quede bien espesa. Se mezcla otra cuchara de mantequilla al *purée* antes de cubrir con él el pescado.

Filetes De Pescado Con Salsa De Mantequilla

La carne de un pescado blanco o *dalag,* en tiras de 1 pulgada de ancho, sal, pimienta, polvos de bizcocho, manteca abundante, 6 cucharas de mantequilla, 2 tazas de patatas ralladas por el rallador de legumbres, un poco de perejil picado y 1 limón en rodajas.

Se remoja en agua salada las patatas y después de un rato se exprimen y se fríen en mucha manteca. Se salpimenta el pescado, se pasan los pedazos en polvos de bizcochos, luego por un batido de huevos y por último en los bizcochos otra vez, se les fríe en manteca abundante. En el momento de servir se derrite la mantequilla, se mezcla el perejil picado y se vierte esta salsa sobre el pescado frito. Se sirven con las patatas fritas alrededor.

Pescado Relleno Al Horno

1 pescado blanco o 1 *dalag*
½ taza de camarones
½ taza de carne y gordura de jamón
6 aceitunas sin hueso
1 huevo batido
Sal y pimienta
½ hojita de *laurel*
½ taza de aceite de olivo
½ cucharita de polvos de pimentón
1 limón en rodajas

Se quitan las escamas del pescado cuidando de no romperle la piel. Se le abre por el lomo para sacar las espinas y las tripas, y se le salpimenta interior y exteriormente. Se hace un picadillo con el camarón, el jamón y las aceitunas, se sazonan con sal y pimienta y un huevo batido, se rellena con esto el pescado y para que conserve su forma se le sujeta con un bramante. En el fondo de un recipiente que resista al fuego se ponen algunas ruedas de cebollas y sobre éstas se coloca el pescado, se le rocia con el aceite mezclado con el pimentòn, sal y pimienta, repitiendo esta operación varias veces mientras que se dora en el horno. Se sirve sin el bramante, rodeado de rodajas de limón y con su salsa pasada previamente por un colador fino.

Salmon Al Gratin

½ cucharón de manteca
1 diente de ajo majado
½ cebolla en tiras
½ lata grande de tomate en conserva
1 lata grande de salmón
2 tazas de patatas majadas
½ taza de polvos de bizcocho
½ taza de queso rallado
5 huevos
Sal y pimienta

Se escalda el salmón, se separan la piel y las espinas y se machaca la carne, se mezcla ésta con las patatas majadas y 3 huevos batidos, se condimenta con sal y pimienta necesarios. Se hace una salsa friendo en la manteca el ajo, la cebolla, el tomate, sal y pimienta. Se cubre el fonde do una pastelera con una capa de salsa de tomate, se poen encima otra de salmón, y luego otro poco de tomate y por último el resto del pescado. Se vierte el resto de los huevos batidos encima y sobre esto una capa primero de queso y luego de polvos de bizcochos. Se dora en horno suave. Se sirve con una salsa mayonesa o de tomates.

Tortilla De "Alamang"

Se limpia bien una taza de *alamang* muy fresco, se doran en 3 cucharas de aceite de olivo, un diente de ajo bien majado y cebollas, se mezcla el *alamang*, se salpimenta. Se hace una tortilla con 4 huevos bien batidos y un poco de aceite de olivo, se pone en el centro el *alamang* guisado y se vuelve.

Pescado A La Vizcaina

1 *lapulapu o apahap* de regular tamaño
½ taza de aceite de olivo
½ cucharita de pimentón
3 patatas en cuartos
½ latita de pimientos morrones en cuartos también
½ latita de pasta de tomates
1 cebolla cortada en ruedas
1 tallo de apio en pedacitos
½ hoja de *laurel*
½ taza de agua
Sal y pimienta

Se pone en una sartén las ruedas de cebollas y sobre ellas se coloca el pescado ya limpio y frotado con sal y pimienta, se ponen alrededor las patatas y el apio y la hoja de *laurel* se cubre con la pasta de tomates, pimentón, pimientos y encima se vierte el aceite mezclado con el agua. Se cubre y se deja sobre poco fuego. Al hervir se vuelve el pescado con cuidado. Se deja reducir la salsa.

Pescado Blanco Con Mostaza

- 2 tazas de carne de pescado blanco, sin piel ni espinas en pedazos pequeños
- 1 taza de mostaza fresca, tallos y hojas tiernas
- 2 cucharas de *taochi*
- ½ taza de pedazos de tallos de cebolletas
- ½ taza de agua
- 4 cucharas de manteca

Se calienta la manteca, se saltea en ella el pescado, se mezclan la mostaza, la cebolleta y el *taochi* lavado. Se cubre y se deja sobre poco fuego hasta que se ablanden las legumbres. Se moja con el agua y se deja hervir hasta que la salsa se reduzca.

Pescado Blanco Con Salsa Mestiza

Se fríe el pescado después de frotarlo con sal y pimienta, se le cubre con una salsa mayonesa a la cual se ha mezclado *toyo* japonés en vez de sal y rábano rallado en vez de pimienta.

Pescado En Escabeche

- 1 pescado blanco bien frito en manteca abundante
- 1 picante *labuyo*
- 1 cuchara colmada de harina, de camote, o *corn starch*
- 1 taza de agua
- ⅓ cuchara de sal de cocina
- 3 cucharas de vinagre fuerte
- 1 cebolla grande en ruedas finas
- 1 pedazo de gengibre
- 2 pimientos frescos
- 4 dientes de ajos
- 3 cucharitas de azúcar
- 1 manojito de *uansuy*

Se toma una cuchara de la manteca en que se ha frito el pescado, y se le vuelve a calentar en una sartén con el ajo y el gengibre cortados en tiras finas y el vinagre y el agua mezclados con el *corn* *starch* (*gaugau* o harina de camote), sal y azúcar y picante triturado. Se deja hervir hasta que tenga la consistencia necesaria, momentos antes de servir se mezclan a la salsa las tiritas de pimientos y cebollas, antes de que éstas se queden blandas se vierte la salsa sobre el pescado y se pone el *uansuy* encima.

Bacalao Con Mostaza

Se temojan varias horas y en agua abundante ¼ kilo de bacalao sin espinas y 1 taza de pedazos de mostaza salada. Se cambian varias veces el agua antes de cocerlos. Se fríen en 4 cucharas de manteca 1 diente de ajo, 1 cuchara de cebollas picadas y el bacalao en pedacitos, se mezcla después la mostaza y se deja secar bien, antes de servir se mezclan 4 huevos batidos, se remueve bien hasta que se cuajen.

"Balatan" Guisado

⅓ kilo de *balatán* (*bete de mere* o bicho de mar que los chinos venden en el mercado de la Divisoria)
½ taza de carne de camarones
½ taza de carne y gordura de cerdo en pedacitos
½ taza de tallos muy tiernos de ajos en pedacitos
2 manojos de cebolletas (la parte blanca solamente)
1 diente de ajo majado
⅓ cucharón de manteca
2 cucharas de *patis* bueno
1 taza de pedacitos de chicharrón remojado en agua
Sal y pimienta

Se comienza por limpiar bien el *balatán*, quitándole las tripas y raspándole bien interior y exteriormente, se le lava varias veces y se le hace hervir hasta que esté blando y gelatinoso. Se fríen el ajo majado, los camarones y el cerdo, se mezclan después el *balatán*, chicharrón, pedacitos de tallos de ajo tierno y de las cebolletas, *patis* y pimienta. Se agregan 2 tazas del caldo del *balatán* mezclado con el jugo de la cabeza de los camarones. Se deja secar. Se sirve con un poco de cebolletas picadas encima y más sal si fuere necesario.

"Bangus" Frito

1 *bangus* gordo de regular tamaño
$\frac{1}{3}$ taza de *toyo*
El jugo de 2 *calamansi* o de 1 limón del país
Manteca

Se limpia bien el pescado, se le abre por el dorso como si fuera *daing* y se le deja remojado en el *toyo* mezclado con el *calamansi*. Después de $\frac{1}{2}$ hora se le fríe en bastante manteca. Se mezcla el *toyo* con la manteca restante y en cuanto hierva se vierte esta salsa sobre el pescado.

Caballas Fritas

Se limpian bien 6 caballas frescas, se separan la gordura y el hígado, se salpimenta el pescado y se le fríe en bastante manteca. De la manteca que se ha usado se separan 4 cucharas, se fríe en ella 1 diente de ajo muy majado, 1 cuchara de cebollas picadas y un poquito de gengibre. Se mezclan a la fritura la gordura y el hígado con un poco de sal, se moja con 3 cucharas de vinagre del país, y se hierve hasta que resulte una salsa mantecosa. Se sirve con el pescado acompañado con rodajas de limón.

"Dalag" Con Salsa Amarilla

Se quitan el pellejo y las espinas de un *dalag,* se corta en pedazos regulares la carne que después de salpimentada y pasada en harina se fríe en aceite. Se prepara la salsa con 1 cebolla picada, 1 tallo de apio del país (*quinchay*), 1 cuchara de aceite y sal, ½ cucharita de polvos de *curry*, algunos granos de pimienta negra, 1 cuchara de harina y 1 taza de agua caliente.

Se machaca en un mortero con los granos de pimienta, la cebolla y el apio, se agrega al majado los polvos de *curry*. Se fríe en 1 cuchara de aceite la harina y al dorarse ésta se mezclan el majado y luego el agua. Se hierve y al tener la consistencia necesaria se sirve con el *dalag* frito.

Pescado Con "Miso"

1 pescado frito
½ taza de *misó*
½ cebolla cortada en ruedas
1/3 taza pulpa de tomates
1 diente de ajo majado
3 cucharas de manteca
Sal a gusto

Se fríe el ajo, se mezcla la cebolla, luego los tomates y por último el *misó* y la sal. Se hace hervir hasta que resulte una salsa mantecosa y se vierte sobre el pescado.

Pescado Con Salsa Blanca

1 pescado blanco de regular tamaño
1-½ taza de agua
1 cebolla
2 patatas en pedacitos
1/3 hoja de *laurel*
3 cucharas de aceite de olivo
1 huevo duro picado
Sal y pimienta

Se hierve el pescado en el agua con la cebolla, *laurel*, patatas, sal y pimienta. Se vuelve con cuidado. Una vez blandas las patatas se separa el pescado y se le barniza con un poco de aceite para que su superficie no se seque. Se machacan las patatas y la cebolla y el *purée* que resulte se mezcla al caldo del pescado con el aceite y se hace hervir. Se cubre el pescado con esta salsa y se pone encima el picadillo de huevos duros.

Fritura De Pescado

Se quitan el pellejo y las espinas de un *dalag* o se cortan filetes de un pescado blanco. Se corta la carne en hojas delgadas. Se salpimenta y se humedece con zumo de ½ limón. Se pasan los pedazos en harina, luego en huevo batido y por último en polvos de bizcocho. Se fríe en aceite y en Purico o manteca abundante. Se sirve con ruedas de limón.

Croquetas De Bacalao

2 tazas de bacalao desalado y sin espinas
2 dientes de ajos
2 huevos batidos
Pimienta
2 patatas grandes cocidas y majadas
1/3 taza de buen *patis*
1 cebolla picada
4 cucharas de manteca
Polvos de bizcocho.

Se machaca bien en un mortero la carne del bacalao y después las patatas por separado. Se fríe el ajo, se mezclan la cebolla y el pescado. Se agregan la pimienta y el *patis*. Se mezcla al guisado las patatas majadas y se añade sal si es necesario. Se forman las croquetas. Se pasan éstas en polvos de bizcocho, en huevo batido después y por último en bizcocho, otra vez después se fríe en manteca o Purico abundante.

Pescado Con Salsa Blanca Al Gratin

- 4 tajadas de pescado blanco
- 1 cebolla pequena
- 1 taza de agua
- 1 taza de leche evaporada
- 2 cucharas de mantequilla
- ½ hojita de *aurel*
- 4 pedazos de pan americano sin corteza
- ½ taza de queso rallado
- 1 cuchara de harina

Se saltea en la mantequilla la cebolla picada, se mezcla la harina y antes de que tenga color se agrega el agua mezclada con la leche. Se salpimenta, se mezcla el *laurel* y se cubre. Al romper a hervir se agrega el pescado. Se deja hervir 5 minutos. Se separa el pescado y se le pone en un plato que resista al fuego. Se empapan los pedazos de pan en la salsa y se les ponen encima de cada pedazo de pescado. Se reduce la salsa restante, se cubre con ella el pan. Sobre ésto se pone una capa de queso rallado, otra de polvos de bizcochos, y sobre ésto pedacitos de mantequilla. Se dora en el horno.

Plato De Vigilia

- 1 taza de carne de *dalag* en pequeños pedazos, sin piel ni espinas
- 1 pan de sal en rodajas finas
- 1 diente de ajo majado
- 3 cucharas de aceite de olivo
- 4 tazas de agua en donde se ha cocido el *dalag*
- 1 huevo batido
- Sal y pimienta

Se fríe bien el ajo en el aceite, se mezclan los pedazos de pescado, se salpimenta, se echa el caldo y al hervir éste se ponen los pedazos de pan. Se cubre y 5 minutos más tarde se retira del fuego. Se mezcla el huevo batido y se sirve enseguida.

Pescado Con " Pechay"

1 taza de carne de *dalag* sin espinas y sin piel
½ taza de setas de China remojadas
½ taza de *apulit*
1 cuchara de harina de *camote, gaugau o corn starch* diluido en 1 taza de caldo
1 taza de *pechay* cortado en pedazos (menos la punta de las hojas)
1 cuchara de manteca—Sal

Se calienta la manteca, se agrega la sal y luego los pedazos del pescado y cuando éstos estén a medio cocer se agregan las setas y el *apulit* finamente cortados, se cubre un momento y luego se mezcla el caldo. En cuanto el *gaugau* esté cocido se mezclan los pedazos de *pechay*. En vez de *pechay* se puede usar mostaza fresca y también en vez de pescado se puede hacer este plato con carne de cerdo o de pollo.

"Apahap" Al Horno

1 *apahap* grande
1 taza de aceite de olivo
4 cebollas grandes
Sal y pimienta

Se pone en el fondo de un plato con bano de porcelena las cebollas cortadas en ruedas, encima se coloca el pescado sazonado con sal y pimienta y sobre éste se vierte el aceite. (Se deja en horno suave hasta que esté cocido. Se debe rociar varias veces el pescado con el aceite mezclado con ½ taza de agua durante la cocción). Se separa el pescado, se machaca bien la cebolla y el *purée* que resulte, se mezcla con el aceite y se vierte esta salsa sobre el pescado.

Guisado De Camarones Y Cerdo

1 taza de camarones cocidos y finamente cortados a lo largo
½ taza de *apulit* de China
2 cucharas de *toyo*
1 taza de agua
1 cebolla cortada
1 taza de carne y gordura de cerdo
½ taza de setas de China remojadas
1 taza de harina de *camote, gaugau o corn starch*
2 cucharas de manteca
La parte blanca de un atado de cebollas tiernas
Sal

Se cortan finamente, el cerdo, *apulit* y setas. Se rehogan en manteca y se les moja después con *toyo*, se añade el *gaugau* mezclado con el agua. Se remueve de vez en cuando, al espesar la salsa se mezclan las cebollas y la cebolleta. Se cubre un ratito y enseguida se sirve.

Homard A La Newberg

Se echa en agua hirviendo muy salada 2 langostinos o camarones grandes, si es posible, vivos. En cuanto estén cocidos se les quita el pellejo y se corta la carne en pedacitos después de quitado los intestinos. Se corta la gordura de las cabezas. Se calientan 2 cucharas de mantequilla se saltea en ella la carne, que se mojará después con ½ copa de *Coñac* y ½ copa de *Maderé* o de Jerez. Se deja cocer a poco fuego hasta que esté casi seco y luego se mezclan 1 lata de setas (*champignons*) picadas y 2 cucharas de crema, un poco de trufas picadas, también sal, pimienta, la gordura de los langostinos y un poco de paprika, se le deja 5 minutos sobre fuego suave removiéndolo varias veces. Se baten 2 yemas con ½ latita de crema y se vierte todo sobre los langostinos. Se retira del fuego antes de que hierva.

Lumpia De Camarones Fritos

1 taza de carne de camarones frescos
½ taza de *apulit* de China
1 cuchara de *toyo*
1 huevo batido
½ taza de carne y gordura de jamón cocido
1 cuchara de cebolletas
Sal
Obleas de lumpia

Se hace un picadillo con el jamón, camarones, *apulit* y las cebolletas, se mezcla el huevo batido y se sazonan con *toyo* y sal. Se envuelve en oblea de lumpia y se fríe en mucha manteca. Se sirve con una salsa agridulce que se prepara hirviendo hasta que tenga la consistencia necesaria, 1 taza de agua caliente, 2 cucharas de azúcar, ½ cuchara de *gaugau*, 2 cucharas de vinagre fuerte y la sal necesaria.

Coquilles De Langostinos

2 langostinos grandes (*ulang*)
½ taza de vino blanco (a falta de Jerez)
2 cucharas de mantequilla
1 cuchara de *Lea Perrins sauce*
½ cuchara de harina
2 cucharas de leche evaporada
1 cuchara de cebolla picada
8 conchas vacías de almejas
Sal y pimienta

Se hierve en agua muy salada los *ulangs*, se les quita los intestinos, se separa la gordura y se corta en pedacitos la carne, se pila bien las cabezas que se mojará con el vino y luego se pasará por un colador, se mezcla a ésto la gordura. Se calienta la mantequilla, se mezcla la cebolla picada, la carne de los langostinos y luego la harina. Se moja con el jugo de las cabezas mezclado con la leche. Se salpimenta y se deja hervir hasta que la salsa se quede espesa, se mezcla la salsa inglesa. Se sirve en conchas vacías con un poco de perejil picado encima.

Tomates Rellenos Con Langostinos

2 langostinos grandes
¾ taza de *Wesson oil*
¼ cucharita de mostaza en polvo
8 tomates grandes no muy maduros
1 yema
1-½ cuchara de tomate fuerte
Sal

Se hierve en poca agua salada los langostinos, se cortan en pedacitos la carne. Se mezcla toda la gordura con la yema y el *Wesson oil*, echando poco a poco éste y luego el vinagre, sal, y mostaza. Se bate hasta que la salsa se quede bien espesa, y se mezcla esta salsa a la carne de los langostinos. Se echan los tomates en agua hirviendo primero y en agua fría después. Se quitan con cuidado la piel y las pepitas y se sazonan con sal fina. Se rellenan los tomates con los langostinos preparados y se deja en la nevera algunas horas, se sirven rodeados de lechugas y con pedacitos de tallos de apio americano encima.

Langostinos Al Horno

Se parte por el dorso 6 langostinos o camarones grandes, se les quita el estómago y los intestinos, se les sazona con sal y pimienta. Se les coloca en un plato con baño de porcelana y se ponen pedacitos de mantequilla sobre los pedazos de los langostinos. Se le deja en el horno con fuego regular hasta que estén cocidos. Se sirve con una salsa mayonesa o tártara, 1 yema, 1 taza de *Wesson oil,* sal ½ cucharita de polvos de mostaza y 1 cuchara de alcaparrás.

Camarones Rebozados

Se parte por el dorso los camarones que tienen que ser grandes y muy frescos, se les quitan el pellejo, el estómago y los intestinos. Se les sazona con sal y pimienta. Se calienta mucha manteca, se pasan los camarones en polvos de bizcochos, en huevo batido después y por último en polvos de bizcocho otra vez, y se fríen hasta que estén dorados. Se sirve también con una salsa mayonesa o tártara.

Cangrejos Con Salsa India

2 cangrejos vivos y gordos
½ taza de harina de *camote, gaugau o corn starch*
1 cuchara de vinagre fuerte
1-½ cuchara de azúcar
½ cuchara de polvos de *cari*
1 tallo de *tanlad* picado
1 pedacito de corteza de limón cortada en tiritas finas
1 cuchara de *uansuy* picado
1-½ lata de agua caliente
Sal

Se limpian bien los cangrejos, se dividen en cuartos y se cortan las puntas de las patas. Se pasan por el *corn starch* mezclado con la sal y se fríen los pedazos hasta que se queden dorados. Se retira la manteca restante y en la misma sartén se mezclan con los cangrejos fritos el vinagre, azúcar, *cari*, limón y *tanlad*, se cubre un rato antes de mezclar el agua. Se deja sobre buen fuego hasta que la salsa se reduzca, se mezcla el *uansuy* picado antes de servir.

Bisque De Cangrejos

(*Crema de Cangrejos*)

Se limpia bien una docena de *alimasag*, se hierve con 8 tazas de agũa fresca, se quita la carne de los caparazones y tenazas y se apartan la gordura y el coral. No se debe mezclar el estómago o la bolsa que tiene cerca de la boca pues daría un gusto amargo y desagradable a la sopa. Se pilan las patas y el pellejo,se mezclan al caldo y se pasa por un colador fino. Se prepara:

1-½ taza de carne desmenuzada de *alimasag*
8 tazas de su caldo
3 tazas macarrones escaldados
7 cucharas de manteca
2 cucharas bien colmadas de harina
1½ cuchara de sal gruesa
½ taza de cebolla picada (toda la gordura y el coral)
⅓ tazas de agua caliente
1 latita de crema batida
Bastante pimienta

Se pone en una cacerola 5 cucharas de manteca, se mezclan las cebollas y antes de que tengan color, se agregan el *alimasag* y luego la harina, la sal y la pimienta. Se deja que se empapen bien en la manteca y se mojan con el caldo poco a poco moviendo bien y al hervir se mezclan los macarrones escaldados, se deja cubierto sobre buen fuego hasta que éstos estén tiernos.

Se mezcla la gordura bien triturada en un almirez con las 2 cucharas restantes de manteca, se mezcla ½ taza de agua hirviendo, se pasa por el colador y el jugo que suelte se deja enfriar en la nevera. Se separa la manteca que subirá a la superficie, y ésta se mezclará con 1 latita de crema batida y se incorporará a la sopa antes de servir.

Tortilla De Cangrejos O De "Alimasag"

1 taza de carne y gordura de *alimasag* o de cangrejos cocidos en agua salada
1 cebolla grande cortada en ruedas
1 diente de ajo majado
⅓ de taza pulpa de tomates (se puede prescindir de esto)
Sal y pimienta
3 huevos batidos

Se fríe en 2 cucharas de manteca el ajo, se mezclan los tomates y luego la carne y la gordura del *alimasag*, se salpimenta y luego se agrega la cebolla, se retira del fuego antes de que se quede blanda.

Se baten los huevos, se sazonan con sal y pimienta. Se unta con bastante manteca una sartén, se vierte en ella el batido de huevos y se la deja sobre fuego suave hasta que empiece a cuajarse la superficie. Se pone entonces el guisado de *alimasag* que se ha dejado gotear en un colador en el centro y se vuelve la tortilla. Se traslada en una fuente o bandejado y se vierte sobre ella 1 cuchara de una salsa hecha con el líquido del guisado mezclado con harina, ½ cuchara de *toyo* y 1 taza de agua caliente. Se hierve hasta que tenga la consistencia necesaria, se ponen las cebolletas y el *uansuy* encima de la tortilla.

Relleno De "Alimasag"

6 *alimasag* cocidos en agua salada y separada la carne del caparazón y patas
2 cucharas de harina
4 cucharas de manteca
½ cebolla picada
Sal y pimienta
Un poquito de apio *(quinchay)* picado
1 huevo batido
Harina
½ taza de polvos de bizcochos

Se fríen la cebolla, la harina y la carne del *alimasag,* se salpimenta y se agrega el apio picado. Se limpian los caparazones y se llenan éstos con el guisado anterior, se pasan en harina luego en el batido de huevo y por último en polvos de bizcocho, se fríen en manteca abundante.

Camarones Con "Patis"

2 tazas de camaroncitos frescos
¼ taza de buen *patis*
⅓ taza de agua
⅓ taza de manteca
Pimienta molida

Se ponen en una cacerola los camarones, el agua, el *patis* y la pimienta, se hace hervir sobre buen fuego hasta que se seque casi todo el líquido, se mezcla la manteca y se fríen en ella los camarones pero sin tostarlos.

Lumpia Frito De Camarones

1 taza de *sutanjun* cocido en agua
½ taza de *bugni (taiñgan daga)* remojado en agua y luego picado
3 tallos de cebolletas picadas
¾ taza de carne de camarones picados (camarones vivos)
2 huevos batidos
Sal y pimienta
Obleas de *lumpia*
Manteca

Se saltean en poca manteca el picadillo de camarones, el *bugni* y el *sutanjun*, se sazonan con sal y pimienta, se retira del fuego y enseguida se mezclan los huevos batidos y la cebolleta. Se envuelven pequeñas cantidades de la mezcla en obleas de *lumpia* que luego se fríe en mucha manteca. Se sirve caliente con la salsa siguiente:

Media (½) taza de buen *patis* (mezclado con 1/3 taza de vinagre del país*)*, ½ diente de ajo bien machacado y 1 *siling labuyo* bien triturado.

Fritura De Camarones

1 taza de carne picada de camarones vivos
½ pan americano
2 huevos batidos
½ cucharita de cebolletas picadas
Sal y pimienta
Mucha manteca

Se mezclan el picadillo de camarones con los huevos batidos, cebolletas, sal y pimienta. Se corta el pan como para emparedados, se cubre cada pedazo con una gruesa capa del picadillo y se fríe con poco fuego en mucha manteca hasta dorarlos.

Fritura De Camarones Con Salsa

Se hace un picadillo de carne de camarones como en la fórmula anterior, se fríe a cucharadas y se sirve con una salsa hecha con 1 cuchara de cebolletas salteada en 1 cuchara de manteca y mezclada con 1 cuchara de harina, se moja con 1 taza de caldo y se sazonan con sal y pimienta, se hace espesar la salsa sobre fuego suave y antes de verter sobre los camarones se agrega ½ cucharita de cebolletas picadas.

"Cari" De Camarones

Se quita el pellejo y se parten en pedazos finos ½ kilo de camarones grandes y frescos. Se quitan los intestinos que llevan en el dorso y se sazonan con sal. Se saltean en ½ taza de manteca los camarones y luego se mezclan 2 cebollas grandes picadas y 2 cucharas de polvos de *cari,* se remueve bien y en cuanto esté casi seco se moja con el jugo de un coco rallado mezclado con un poco de azafrán y 1 picante *labuyo.* Se hace secar y se sirve.

"Kekiam"

2 tazas de carne de camarones frescos
1 taza de gordura de cerdo (no ampella)
½ taza de *gaugau* o de *corn starch*
⅔ cuchara de sal gorda
⅓ diente de ajo bien majado
3 huevos batidos
½ cuchara de cebolletas picadas

Se pasa por la maquinilla de picar la carne de los camarones y se corta en dados pequeños la gordura, se mezclan los otros ingredientes y se amasa todo bien, se pone en un molde cubierto y se le cuece al baño Maria o envuelto en un paño limpio, se le echa en agua hirviendo. Una vez cocido y bien frío se corta en rodajas finas y se fríen en mucha manteca.

Foie Gras De Cerdo Para Emparedados

1 kilo de ampella
1 kilo de hígado de cerdo
½ taza de buen Jerez
4 cucharas rasas de sal de cocina
½ cuchara de pimienta
4 huevos batidos
Un poco de orégano (*sage*) en polvo
1 latita de trufas en pedacitos

Se pasa por la maquinilla de picar el higado y la ampella. Se amasan todos los componentes durante algunos minutos y se deja en un sitio fresco o mejor en la nevera durante toda la noche. En una cacerola se cuece al baño Maria hasta que un palito metido dentro de la masa salga limpio. Se separa toda la grasa que se podrá servir para otros guisos, y los pedazos de trufas, y el resto o sea el higado cocido se pasa por un tamiz fino, a la pasta que resulte se agregan las trufas que se han separado antes y todo se pone bien apretado en un tarro que se guarda en la nevera.

Emparedados De Pollo

La carne picada de una gallina asada
12 aceitunas picadas
1 yema de huevo
1 taza de *Wesson oil*
2 cucharas de vinagre fuerte
4 cucharas de mantequilla
Hojas de lechugas
Sal y pimienta

Se hace una mayonesa con el aceite, la yema, vinagre, sal y pimienta. Una vez bien espesa, se mezcla al picadillo de la gallina y las aceitunas. Se hacen los emparedados con pan americano untado con mantequilla, se pone una hojita de lechuga con el picadillo.

Emparedados De Anchoas

Se mezclan 6 filetes de anchoas bien machacados con ¼ libra de mantequilla y 2 cucharas de pepinillos picados (*dill pickle*). Se pone una capa de esta mezcla entre 2 pedazos finos de pan americano tostado.

Relleno Para Emparedados De Quesos Y Pimientos

Se mezcla 1 paquete de *Kraff* pimento *cheese* bien machacado con 2 cucharas de *dill pickle* picado y ¼ libra de mantequilla.

Emparedados De Jamon

Se mezcla bien 1 cuchara de mostaza en polvo con ½ libra de mantequilla. Se unta con ésto los pedazos finos de pan americano y se rellena con tajadas finas de jamón cocido.

Relleno Para Emparedados De Pescado

Se sazona 1 taza de carne de pescado (puede ser frito, asado al horno, hervido o simplemente de lata, como sardinas) con ¼ libra de mantequilla, 1½ taza de salsa inglesa, ½ cucharita do jugo de cebollas y 1 pizca de apio picado.

Relleno Para Emparedados De Pollo

Se cortan en tajadas finas la carne de un pollo. Se mezcla ¼ libra de mantequilla con 1 cucharita do mostaza preparada. Se cortan además tomates maduros y pepinillos en tajabas finas también. Se rellenan los emparedados untados con la mantequilla y mostaza con una tajada de pollo, una tajada de tomates y otra de pepinillos.

Emparedados De Solomillo

Se untan pedazos de pan con una mezcla hecha con ¼ libra de mantequilla y 1 cucharita de mostaza en polvo, se rellenan con tajadas finas de solomillo cocido y frío.

Relleno Para Emparedados De Huevo

Se hace un revuelto con 1 cuchara de mantequilla, 4 huevos batidos, sal y 1 cuchara de salsa inglesa.

Guisado De Pata De Cerdo

1 pata de cerdo
1 diente de ajo
3 cucharas de aceite de olivo
2 patatas de regular tamaño cortadas en pedazos
Sal y pimienta

Se hace hervir la pata en bastante agua con sal y pimienta. Se deshuesa y se corta en pedacitos antes de que se quede blanda la carne. Se fríe el ajo en el aceite, se mezclan los pedazos de la pata y las patatas y se sazonan con sal y pimienta. Se agrega el caldo y se deja a fuego suave hasta que la salsa se espese.

Pata De Cerdo Con Garbanzos Y Chorizos

1 pata de cerdo
1 taza de garbanzos cocidos y sin pellejo
1 chorizo (*Spanish sausage*)
1 diente de ajo
4 cucharas de aceite de olivo
½ cuchara de pimentón
Sal y pimienta

Se hace hervir la pata en bastante agua con sal, antes de que se quede blanda, se deshuesa y se corta en pedacitos. Se fríe el ajo en el aceite, se mezclan los pedazos de la pata, los chorizos cortados en ruedas, el pimentón, garbanzos, sal, pimienta y por último. el caldo. Se deja secar sobre fuego regular removiendo el guisado de vez en cuando.

Croquetas De Cerdo Y Camarones

¾ taza de carne y gordura de cerdo
¾ taza de carne de camarones muy frescos
1 cucharita de cebolletas picadas
1 huevo batido
1 cuchara de *gaugau*
1 cuchara de *toyo*
Manteca
1 taza de agua o caldo
Sal y pimienta
6 *apulit* de China
Algunas ramitas de *uansuy*

Se pican el cerdo, los camarones y el *apulit*, se sazonan con sal y pimienta las cebolletas y huevo batido. Se hacen bolitas con la mezcla y se fríen en bastante manteca, sobre poco fuego para que no se queme ésta. Se separa la manteca y en la misma sartén se echa el caldo mezclado con el *gaugau* y el *toyo* (si la manteca huele a quemado se lava la sartén y se usa manteca nueva). Se hace hervir con las croquetas hasta que la salsa se espese. Se sirve con ramitas de *uansuy* encima.

Cerdo Adobado Con Piña

3 cucharas colmadas de azúcar moreno
¾ taza de buen *patis*
1 piña pequeña que sea madura
4 tallos de cebolletas
½ kilo de carne y gordura de cerdo
2 tazas de agua

Se quema el azúcar en un *carajay* o sartén, se mezcla 1 taza de agua y se deja sobre poco fuego hasta que el caramelo se haya derretido, si se tiene a mano miel de melaza (*pulut*) se usa en vez de azúcar quemado 2 cucharas de miel. Se mezcla al líquido, el cerdo cortado en pedazos finos y el *patis.* En otro *carajay* se colocan pedazos finos de piña (un poco más gruesos que una moneda de un peso) y se deja dorar sobre poco fuego, se dá la vuelta a los pedazos para que doren por igual. Se mezclan los pedazos de piña con los del cerdo, se cubre y se deja cocer a fuego lento. Cuando esté casi seco el guisado se separa la piña y se vuelve la sartén en el fuego, añadiendo al cerdo 2 tazas de agua o menos si la carne es tierna. Se remueve de vez en cuando y se deja cocer lentamente hasta que le líquido se haya secado. Se mezclan entonces las cebolletas picadas, la piña y un poco de manteca si el cerdo no es gordo. Se sazona con un poco de pimienta.

Guisado Portugues De Estomago De Cerdo

1 estomago de cerdo cortado en pedacitos después de lavado, blanqueado, raspado y cocido en agua abundante
2 *tocuas* en pedacitos (*soy bean cake*)
2 pimientos verdes en pedacitos
3 cucharas de *taochi*
1 *siling labuyu*
3 cucharas de manteca

Se fríen los pedacitos de cerdo y el *tocua*, se mezcla el *taochi* y luego ½ taza de caldo y al reducir la salsa se agregan los pimientos y el picante. Se cubre y al volver a hervir se retira del fuego.

Mole De Cerdo O De Pollo

⁵⁄₇ kilo de carne y gordura de cerdo o un pollo en pedazos
½ taza de polvos de *mani* tostado
¼ taza de polvos de arroz tostado
2 dientes de ajos machacados
2 cucharas de manteca
2 cucharas de achiote remojado en 4 tazas de agua caliente
½ taza *bagoong* de *alamang*
1 diente de ajo
¼ cebolla picada
2 cucharas de manteca
½ taza de vinagre del país

Se fríe el ajo, se mezclan los pedazos de cerdo y la sal necesaria, se agrega el agua del achiote pasada por un colador. Después de 2 ó 3 hervores se espesa el caldo con los polvos de *mani* y de arroz. Este plato es caldoso y se sirve con *bagoong* guisado con manteca, ajos, cebolla y vinagre, se deja en el fuego hasta que el vinagre se evapore.

Fritada De Cerdo Y Pollo

1 pollo en pedazos
½ kilo de carne y gordura de cerdo
1 taza de vinagre del país
1 cabeza de ajos bien majados
½ cebolla en pedazos
⅓ taza de pulpa de tomates
1 cuchara de polvos de pimentón
½ cuchara de polvos de pa tostado
4 patatas en pedazos
½ hoja de *laurel*
6 pimientos morriones en pedazos
Algunos pedazos de hígado de vaca
1 cucharón de manteca
Sal, pimienta y el agua necesaria

Se remojan el pollo, cerdo, y pedazos de hígado en el vinagre sazonado con sal, pimienta y ajos machacados. Se separa el hígado después de algunas horas y se salcocha el resto sobre fuego suave hasta que se seque el vinagre, se mezcla la manteca y se deja que tomen color tanto el ajo como los pedazos de carne, se separan éstos y en la manteca restante se fríen la cebolla y el tomate, se mezclan a esta salsa la carne, el pimentón, las patatas, se pone más sal si es necesario y después de remover bien se cubre. Se deja que el guisado absorba bien la salsa y se agrega ¾ de taza de agua caliente. Antes de que se seque se mezclan el *laurel*, los pimientos y el hígado. Se espesa la salsa con polvos de bizcocho o de pan tostado.

Lomo De Cerdo Al Horno

1 kilo de lomo de cerdo con poca gordura
2 cucharas de *toyo*
Sal y pimienta
1 cebolla
1 cuchara de harina
1 taza de agua caliente
4 patatas cortadas en tiras finas remojadas en agua salada y fritas en mucha manteca

Se salpimenta el trozo de cerdo, se asa en el horno con la cebolla y al líquido que suelte, se agrega el *toyo* y con esto se rocia el asado varias veces hasta su completa cocción.

A la manteca del asado se mezclan 1 cuchara de harina, la cebolla machacada, y 1 taza de agua caliente, se pasa por un tamiz fino y sobre fuego suave se deja espesar esta salsa. Se rodea el asado con las patatas fritas y la salsa. Se sirve en salsera aparte.

Picadillo Al Horno

Se hace un picadillo con ½ taza de carne y gordura de jamón, 1 taza de carne de vaca, 1 taza de carne de cerdo, 1 cuchara de cebollas y 2 pimientos dulces.

Se sazona el picadillo con un poco de polvos de especias (*mixed spices*), 1 cuchara de jugo de limón, 1 huevo crudo, sal y pimienta. Se arregla sobre un plato que resista al fuego con pedacitos de patatas cocidas sazonadas con sal y pimienta alrededor, se ponen pedacitos de mantequilla encima y se dora en el horno.

Cabeza De Ternera A La Vinagreta O Cara O Rabo De Vaca

Se hace hervir con un poco de sal hasta que se quede blanda. Una vez fría se sirve con una salsa hecha con 4 cucharas de aceite de olivo 1 cuchara de vinagre fuerte, 1 cuchara de cebolletas picadas, sal y pimienta, todo bien batido.

Solomillo Con Cebollas

½ kilo de solomillo
2 taza de cebollas cortadas en ruedas
3 cucharas de aceite
Sal, pimienta y 1 clavo de comer

Se corta la carne en rodajas regulares. Se le sazona con sal y pimienta y el clavo de comer machacado. Se saltea la carne en el aceite bien caliente, se mezcla la cebolla, se disminuye el fuego y se cubre bien. Se remueve de vez en cuando hasta que las cebollas suelten todo su jugo y formen con el de la carne una salsa algo espesa.

Croquetas De Carne

(*Pollo o Pescado*)

2 tazas de carne (asada o hervida) picada
4 huevos
1 cebolla picada
Polvos de especias (*mixed spices*)
Polvos de bizcocho
2 cucharas colmadas de harina
Manteca, sal y pimienta

Se rehoga la cebolla en 1 cuchara de manteca, se mezcla la harina y en cuanto esté dorada se agregan el picadillo, sal, pimienta y especias. Se moja el guisado con ½ taza de caldo o de agua, se remueve bien y en cuanto hierva se retira del fuego. Se mezclan enseguida 2 huevos batidos. Al enfriar la mezcla se forman las croquetas, que se pasará primero en bizcocho luego en huevo batido y por último en el bizcocho otra vez. Se fríen en mucha manteca.

Chuletas De Carnero Con Patatas

6 chuletas de carnero
6 cucharas de mantequilla
3 patatas hervidas y cortadas en cuadritos
1 cucharita de perejil
Sal y pimienta

Se quita la grasa de las chuletas, se les golpea y salpimenta. Se calienta la mantequilla, se saltean en ella las chuletas hasta que tengan color luego se las coloca en un plato caliente. En la mantequilla restante se echan las patatas, se remueve hasta que tengan color por igual y se sazonan con sal y perejil picado. Se sirven las chuletas con las patatas alrededor.

Filet De Veau Vienoise

Se pican separadamente 2 yemas duras y 2 claras duras también y un poco de perejil. Se toma solomillo de ternera, se corta en ruedas, se aplasta y se salpimenta y se espolvorea con harina. Se calienta bastante mantequilla en una sartén, se saltean en ella los pedazos de la carne hasta que se doren, se les traslada en un plato y se les agrega un poco de zumo do limón. Se vierte encima la salsa y se pone después sobre cada pedazo de filete una rodaja de limón con un círculo de anchoas llenas de alcaparrás y alrededor otro círculo de picadillo de perejil, claras y yemas.

Guisado De Carne Anamita

- 2 tazas de carne de cocido o simplemente hervida y cortada en pequeños pedazos
- ½ pepino cortado en pedazos pequeños
- 2 cucharas de *taucho* (preparado chino con *balatong* salado)
- 3 cucharas de manteca
- 2 tallos de *tanlad* en pedacitos
- ½ cebolla picada
- 1 *siling labuyu*

Se rehoga la cebolla, se mezcla la carne y luego más tarde el *taucho*, *tanlad*, y picante. Se cubre un momento y se agrega el pepino y luego el caldo. Se deja hervir y se sirve en cuanto la salsa se espese.

Solomillo Con Guisantes

Se asa en el horno, rociándolo varias veces durante la cocción con mantequilla un buen trozo de solomillo previamente sazonados con sal y pimienta. Se pasa por un colador fino la grasa y el líquido que suelte y ésto se mezcla con 1 cuchara de harina en una cacerolita sobre fuego suave, se agregan a esta salsa 1 taza de caldo caliente, sal, pimienta, y 1 cuchara de pasta de tomates. Se retira del fuego al espesar la salsa.

Se tiene preparado un buen trozo de pan frito tan largo como el solomillo pero más ancho. Con un cuchillo afilado se corta el solomillo en rodajas, se colocan éstas sobre el pan. Se pone alrededor guisantes en conserva salteados en mantequilla, se rocia la carne con un poco de la salsa y se sirve el resto mezclado con 1 cuchara de *Lea perrins sauce* en salsera aparte.

Carne Con Zanahorias

Se pone en una cacerola con bastante agua un buen trozo de carne, con sal y pimienta. En cuanto se quede blanda, se traslada en otra cacerola que pueda cubrir bien con 1 ½ taza de su caldo, 1 taza de zanahorias en pedazos, 1 cebolla grande en pedazos, 1 hoja de *laurel*, ½ copa de Jerez, una pizca de tomillo, sal, pimienta y 1 cuchara de pasta de tomates. Se cubre bien y se deja a fuego lento hasta que se reduzca el caldo. So mezcla entonces 1 cuchara de harina con 1 cuchara de mantequilla y con esto se espesa la salsa. Se hierve y se sirve.

Salsichas Italianas

2 kilos de carne de cerdo sin gordura
1 kilo de carne de ternera
½ taza de Jerez
1 cuchara de rasa de salitre en polvo
1 cucharita de granos de pimienta
½ cucharita de ajos bien majados
⅔ taza de sal de cocina
1 cucharita de especias mezcladas (*mixed spices*)
¼ cucharita de polvos de clavo de comer

Se pasa por la maquinilla de picar lá carne, se mezclan bien los otros condimentos y se deja reposar bien cubierto en la nevera o en otro sitio fresco, removiendo la mezcla varias veces. Se remojan tripas secas de vaca, se exprimen para que suelten bien el agua y se embuchan las salsichas. Estas deben ser más bien blandas que duras para que no se revienten durante la cocción y se envuelve cada trozo en un pedazo de tela limpia. Se echan las salsichas en agua hirviendo o se cuece al vapor 15 minutos. Se conservan mejor si les tiene colgados después encima del fogón dos o tres días antes de comerlas.

Salsichas De Tripa

(*Andouilletes*)

2 tazas de tripilla bien limpia
2 tazas de unto todo cortado en pedacitos
3 cucharas de sal
½ cucharita de pimienta

Se mezcla todo bien y después de varias horas se embucha y se hierve 15 minutos. Se sirve bien fritos.

Longanizas

2-½ kilos de carne y gordura de cerdo en pedacitos
⅓ de un nuez moscada
1 pedacito de canela
14 clavos de comer
1-½ anis estrellado *(sanki)*
1 cucharita de ajo bien majado
8 cucharas rasas de sal gorda
8 cucharas de pimentón
1 copa de Cogñac o Jerez
½ cucharita de salitre

Se tríturan muy finamente las especias y el ajo. Se mezclan todos los ingredientes con la sal, pimienta y pimentos a los pedacitos de cerdo. Se deja reposar 6 horas, durante las cuales se remueve la mezcla varias veces. Se embuchan en tripas secas de cerdo cuidando de que no contengan aire las longanizas. Se las tiene colgadas sobre el fogón o se las guarda en la nevera hasta la hora de servir, entonces se las frie.

Chorizos

2-½ kilos de carne y gordura de cerdo pasada por la maquinilla de picar
8 cucharas rasas de sal gorda
8 cucharas de pimentón
1 cucharita de pimienta molida
1 cucharita de ajo bien majado
½ taza de Cogñac o Jerez
½ cucharita de salitre

Se mezcla todo bien y después de seguir el procedimiento anterior se embuchan y se cuelgan.

Longaniza China

1-½ kilos de carne y gordura de cerdo en pedacitos
2 cucharas de sal
6 cucharas de *toyo*
2 cucharas de azúcar
⅓ cucharita de salitre
⅓ taza de Cogñac o Jerez

Se mezcla todo bien, después de 6 horas se embucha, se pica con un palito y se cuelga al sol hasta que se sequen.

Morcillas

2 kilos de carne y gordura de barriga de cerdo bien picedas
2 cucharas de ajo bien majado
10 cucharas de sal
2 cucharas de orégano tostado y pulverizado
2 cucharas de polvos de pimienta
¼ cucharita de salitre
15 tazas de sangre de cerdo
⅔ cucharita be especias mezcladas

Se machacan bien los coágulos de la sangre, se mezclan con la carne y gordura picadas y los otros condimentos. Se deja en un sitio fresco varias horas, removiendo la mezcla varias veces. Se embucha, se hacen las morcillas más bien blandas para que no se revienten al hervir. Se las deja 5 minutos en agua hirviendo, se retira y se las cuelga sobre el fogón o en otro sitio donde puedan recibir humo.

Cabeza De Jabali

1 cabeza de cerdo
⅛ cucharita de salitre
4 cucharas de sal gorda
½ cucharita de pimienta en polvo
1 cucharita de pimienta en granos
4 clavos de comer
1 pizca de anis
1 hoja de *laurel*
1 pizca de orégano en polvo (*sage*)
1 pizca de tomillo (*thyme*)
⅛ cucharita de especias mezcladas (*mixed spices*)

Se deshuesa la cabeza de cerdo, se separan las orejas, la lengua y la carne del interior que se cortará en tiras y el pellejo de la cabeza se adoba varias horas con los condimentos bien triturados (menos la pimienta en granos que se mezclará enteros) después se extiende el pellejo y se le rellena con las tiras. Se cose con un bramante, procurando darle a la cabeza una forma redonda y ésta con los huesos se hierva con mucha agua hasta que esté tierna, se retira entonces del caldo la cabeza y se la pone dentro de un molde bien apretado y una vez fria se la deja varias horas en la nevera hasta que esté dura la gelatina.

Cuando no se tiene a mano una cabeza entera se puede preparar este plato cortando la carne de la cabeza en cuadritos, y después de adobarla varias horas con las especias se la hace hervir con 6 tazas de agua con fuego lento hasta que esté casi seco el líquido. Se vierte entonces dentro de un molde y se deja cuajar en la nevera hasta el día siguiente. Se sirve la cabeza de Jabalí en rebanadas y muy fría.

Menudillos En Tostones

Dos (2) tazas de menudillos, hígados y corazones de pollo o de gallina (se quita la parte dura de los menudillos) 3 cucharas de aceite de olivo, ½ cebolla picada, 1 diente de ajo majado, ½ hojita de *laurel*, ½ taza de caldo, 12 pedazos de pan frito, sal y pimienta. Se fríe en el aceite el ajo, se mezcla la cebolla y después los menudillos, *laurel*, sal, y pimienta. Se cubre un rato, se remueve bien y se agrega el caldo y al reducir la salsa se sirve el guisado sobre pedazos de pan frito.

"Sukuyaki"

½ kilo de solomillo de vaca en tajadas finas
4 cebollas de tamaño regular (en ruedas)
2 tazas de puerros en pedazos
½ taza de *labong*
4 cucharas de *toyo* mezclado con 2 cucharas colmados de azúcar refinado
2 cucharas de manteca

Se saltean en la manteca los pedazos de carne, se agrega el *toyo* endulzado y luego se mezclan las legumbres.

Setas Rellenas

Setas secas de China, sin tallo
1 taza de carne picada de camarones
1 cuchara de cebolletas picadas
2 cucharas de *apulit* picado
1 cuchara de *gaugau*, la clara de 2 huevos
Sal y pimienta

Se escogen setas grandes y enteras, se las remoja en agua fresca y después se las quita el tallo. Se mezclan bien los otros ingredientes y con ello se rellenan las setas. Se hace hervir 1-½ taza de buen caldo de pollo o huesos de cerdo y se deja caer en él las setas rellenas. Después de 10 minutos de cocción se retiran éstas y se espesa la salsa con *gaugau* y se condimenta con un poco de *toyo*, sal vegetal, y cebolletas picadas.

Empanaditas De Jamon

(Pollo o Salsichas)

Se hace un picadillo con la carne de un pollo, o jamón hervido o asado, se cortan salsichas de *Oxford* en pedacitos, si es de pollo se le condimenta con sal, pimienta y poquito de perejil picado. Se prepara una pasta con 2 tazas de harina cernida ½ libra de mantequilla y 2 huevos. Se extiende con el rodillo hasta que tenga ⅛ pulgada de espesor y se corta en ella círculos con un molde redondo o con los bordes de un vaso grande. Se rellenan y se doblan por la mitad, se unen los bordes, se las barniza con hueso batido y se las dora en el horno.

Lengua Con Setas

1 lengua de vaca
2 latitas de champignon
1 latita de trufas
⅓ latita de pasta de tomates
3 cucharas de harina
3 cucharas de mantequilla
1 copa de Jerez o de vino blanco
1 taza de cebollas pequeñas
Sal y pimienta

Se limpia y se escalda la lengua. Se hierve en agua con sal hasta que se pueda pincharla fácilmente con un tenedor. Se la deja enfriar y se le corta en ruedas de 1 centímetro de espesor. Se calienta en una cacerola la mantequilla, se rehogan las setas, se mezcla la harina y en cuanto ésta esté dorada se agregan el tomate, sal, pimienta, y las cebollitas y màs tarde el vino. Se mezcla caldo suficiente y al hervir se agregan la lengua y las trufas. Se deja sobre fuego suave el guisado, bien cubierto, hasta que se quede muy tierno.

Lengua Mechada

1 lengua de vaca
½ taza de Jerez o de vino blanco
1 diente de ajo
4 cucharas de manteca
1 latita de trufas
1 cuchara colmada de pasta de tomates
6 tiras de gordura de jamón
1 pizca de nuez moscada
1 latita de setas
Sal y pimienta

Se escalda y se limpia bien una lengua. Se mecha a lo largo con tiras de tocino, se dora la lengua en la manteca, se fríe el ajo, se salpimenta, se agrega la nuez moscada y luego el vino, se cubre y se deja sobre poco fuego hasta que esté casi seco. Se mezcla entonces el agua y se deja hervir a fuego suave. Antes de que la lengua se quede blanda se la corta en rodajas que se volverán a la salsa hasta su completa cocción. Se pasa la salsa por un colador, se mezclan la pasta de tomates y 1 cuchara de mantequilla, las setas y las trufas. Se hace hervir otra vez antes de cubrir con esta salsa los pedazos de la lengua.

Lengua De Cerdo Con Patatas

1 lengua grande de cerdo
3 cucharas de mantequilla
1 cuchara de harina
12 patatitas de Baguio
½ hoja de *laurel*
2 cebollas

Se hierve en agua sazonada con sal y pimienta la lengua previamente bien limpia y escaldada. Antes de que se quede muy blanda se corta a lo largo en tajadas no muy gruesas. Se dora la harina en la mantequilla y se mezclan los pedazos de la lengua con las cebollas picadas y suficiente caldo para que se quede muy tierna y se deja sobre poco fuego hasta que la salsa se quede espesa. Se agrega el *laurel* un poco antes de retirar del fuego. Se sirve con las patatas hervidas, peladas, sazonadas con sal y pimienta y salteadas en la mantequilla. Si se usa lengua de vaca en vez de la de cerdos se aumentan los ingredientes de la salsa

Lengua A La Escarlata

1 lengua de vaca
2 platos soperos llenos de sal de cocina
1 cuchara de pimienta en polvo
1 taza de azùcar
2 cucharas de salitre pulverizado

Se escalda la lengua, se limpia bien raspando la película blanca que la envuelve. Se deja gotear, con un tenedor, se le pincha repetidas veces sobre todo en la parte gruesa para que la sal penetre bien, se mezcla el azúcar con el salitre, se frota bien con esta mezcla la lengua, y se deja que la absorba varias horas. Se recubre el fondo de un recipiente hondo de losa, de cristal o con baño de porcelena con sal. Se coloca en ella la lengua bien frotada de sal y pimienta y se la cubre bien con la sal restante mezclada con el líquido que haya soltado la lengua cuando estaba en el remojo anterior (azúcar y salitre). Se tiene el recipiente bien cerrado en la nevera o en otro sitio fresco lo menos 4 días. Se puede entonces retirar la lengua de la salmuera y se la deja secar al sol. Para que se conserve mucho tiempo sin cocer hay que colgarla hasta que se endurezca sobre una hoguera humeante o sobre el fogón. También se puede dejar la lengua en su salmuera dentro de la nevera por todo el tiempo que se quiera.

Para preparar la lengua hay que lavarla bien y tenerla en remojo varias horas (toda la noche si es posible) cambiando varias veces de agua. Se hierve en bastante agua hasta que un tenedor pueda pincharla fácilmente. Se sirve más bien dura que blanda cortada en rodajas finas, como entremés, con ensalada o en emparedados.

Nota:—La salmuera preparada puede usarse varias veces pero hay que tenerla bien cubierta y si es posible en la nevera

Lengua Con Salsa Picante

1 cuchara de harina
1 cuchara de mantequilla
1 taza de caldo o de agua
1 cuchara de salsa inglesa *Lea Perrins*
Sal

Se calienta la mantequilla, se rehoga la harina y antes de que tenga color se agrega el caldo, se deja en el fuego hasta que se quede espesa. Se mezcla luego la salsa inglesa y la sal necesaria. Se cubre con esta salsa rodajas finas de lengua cocida (a la escarlata, de lata, o simplemente hervida) que se ha pasado en harina y frita después en mantequilla.

"Corn Beef" Con Tomates

1 lata de *corn beef*
1 latita de tomates al natural
1 diente de ajo
1 cebolla picada
Sal y mucha pimienta
4 cucharas de manteca

Se fríe el ajo en la manteca, se añaden la cebolla y luego los tomates, se mezclan después el *corn beef* deshilachado, sal y pimienta. Se remueve bien y se deja sobre el fuego hasta que la salsa se espese.

"Corn Beef" Con Patatas

1 lata de *corn beef* deshilachado
½ latita tomates al natural
1 cebolla en pedacitos
Sal y pimienta
1 hojita de *laurel*
4 cucharas de manteca
3 patatas

Se fríe el ajo, se añaden las cebollas y luego los tomates, se mezclan después el *corn beef* y las patatas en cuadritos, sal, pimienta, *laurel* y ¼ taza de agua. Se cubre y se hace secar sobre poco fuego.

Pompadour Milanais

2 paquetes de macarrones Royal
½ taza de lengua a la escarlata
½ taza de jamón cocido
¼ taza de queso rallado
1 cuchara de trufas
1 latita de setas
2 cucharas de pasta de tomates
4 yemas batidas
½ taza de buen Jerez
2 cucharas de mantequilla
1 cuchara de harina mezclada con otra de mantequilla
Sal y pimienta

Se escaldan los macarrones, se tira el agua y se echan aquéllos en un buen caldo desengrasado y sazonado con sal. Se hierve hasta que estén cocidos pero no muy blandos. Se retiran del caldo y se cubren los macarrones con caldo frío y desengrasado. Se los coloca después de un rato sobre un paño limpio cuidando que no estén los unos sobre los otros.

Se saltean en 2 cucharas de mantequilla las setas, trufas, jamón y lengua todos cortados en pedacitos, se agregan después el tomate y el vino y al hervir se disminuye el fuego y se deja cocer suavemente. Al estar seco el guisado se mezcla la harina mezclada con la mantequilla y luego ½ taza de caldo. Se cortan en pedazos de 1 pulgada los macarrones, se les coloca uno sobre otro (como las cavidades de un panal) en el fondo y los lados de un molie untado con mucha mantequilla. También resulta muy vistoso no cortar los macarrones y entretejerlos, se les coloca con cuidado en el fondo del molde y luego otros pedazos se alinea en los cuatro costados, se cortan en pedacitos el resto de los macarrones y se mezcla con el guisado de lengua las yemas batidas y un polvillo de nuez moscada. Se llena el molde forrado con esta mezcla y se le deja cuajar al baño Maria. Se procurará no romper el forro de macarrones al retirarlo del molde. Se vuelca con cuidado después de pasar un cuchillo alrededor del molde, sobre un bandejado ancho y se sirve con una salsa hecha con 2 cucharas de harina mezclada, con 2 cucharas de mantequilla y 4 cucharas de salsa de tomates. Se añaden 2 tazas de caldo, sal y pimienta y se deja sobre poco fuego removiéndolo mucho hasta que tenga la consistencia necesaria

Pichones Fritos

Se remoja en un tazón de *toyo*, 6 pichones limpios durante ½ hora. Se les deja gotear y luego se les fríe en manteca abundante. Se parte cada pichón en 4 partes y se les sazona con un poco de sal vegetal chino.

Pichones Con Aceitunas

Se vacían, limpian y salpimentan 6 pichones. Se calientan 2 cucharas de mantequilla y se rehogan en ella los pichones hasta que tengan color. Se les retira de la sartén y en su lugar se pone una veintena de cebollitas y 1 taza de pedacitos de jamón con un poco de tocino. Se separa la grasa y en la sartén se pone ½ copa de vino blanco y luego ½ taza de buen caldo. Se agregan los pichones y se les deija cocer lentamente hasta que se reduzca la salsa. Se quita la pepita de 20 aceitunas y se las pasa en agua hirviendo para que suelten el exceso de sal. Se mezclan con los pichones antes de retirarlos del fuego.

Agachonas O Pichones Con Setas Y Guisantes

6 pichones o agachonas limpios vaciados y partidos por la mitad
2 cucharas de mantequilla
1 diente de ajo bien majado
2 cucharas de cebollas picadas
1 latita de setas
1 latita de guisantes
1 taza de caldo
Sal y pimienta
1 hojita de *laurel*
½ cuchara de extracto de carne

Se fríe el ajo en la mantequilla, se mezclan las aves, cebolla, sal y pimienta. Cuando tengan color se agrega el caldo. Se hace cocer a fuego lento y una vez tierna la carne se machacan los hígados y se mezclan a la salsa. Se rehoga en un poco de mantequilla las setas, y los guisantes, se pasa por el colador la salsa, se mezclan a ella las setas y guisantes, *laurel* y extracto de carne, se deja que dé un hervor (añadiendo un poco de caldo si resulta demasiado espesa) y se vierte sobre los pichones.

Pollo Con Jamon Y Camarones

La carne de la pechuga, piernas y muslos de 1 pollo cortado a través de las fibras en pedazos finos, 1 taza de carne de camarones cortada a lo largo, ½ taza de jamón en pedazos finos, ⅓ taza de *toyo*, 1 ramito de *uansuy*, ½ cuchara de pedacitos de *quinchay* (apio del país), 1 cuchara de jugo de cebolla, 1 cuchara de harina, 1-½ taza de caldo, 2 cebollas en ruedas gruesas, 4 cucharas de manteca, 1 cuchara de cebolletas, sal y pimienta.

Se mezcla el *toyo* con el jugo de las cebollas, se remoja en esto el pollo, jamón, y camarones una hora antes de preparar este plato. Se saltean los pedazos de carne en la manteca, se mezclan la harina, *quinchay* y la pimienta y después de un rato el *toyo* en donde se ha remojado la carne. Se cubre hasta que absorba algo de la salsa. Se agrega entonces el caldo, se deja hervir y un poco antes de servir se mezclan los pedazos de cebollas.

Se retira del fuego antes de que éstas se queden blandas. Se sirve con las cebolletas y el *uansuy* encima.

Pollo Con Zanahorias

1 pollo en pedazos
1 zanahoria grande cortada en ruedas
½ hojita de *laurel*
1 taza de agua
2 tomates de regular tamaño
2 cucharas de aceite de olivo
½ cuchara de pimentón
1 cuchara de harina
2 dientes de ajo majados
Sal y pimienta

Se espolvorean los pedazos del pollo con harina, sal y pimienta, se fríe el ajo en el aceite y en cuanto tenga color se mezcla el pollo, se deja un rato sobre el fuego y se agregan el picadillo de tomates (sin pellejo), las ruedas de le zanahoria, el *laurel* y la pimienta. Se cubre algunos minutos y se añade el agua. Se sirve al reducir la salsa.

"Talunan"

Se llama así porque se hace generalmente con gallos muertos en la pelea.

1 gallo o una gallina
3 cabezas de ajo salado mondado
1 pedazo de pepino salado
Agua suficiente
1 pata de cerdo
2 *tajuris*
1 taza de vinagre del país
½ taza de azúcar moreno
½ hojita de *laurel*
Un poco de orégano
1 clavo de comer
1 pedazo de anis estrellado (*sanki*)
1 pedacito de canela

Se mezcla el *tajuri* machacado con el vinagre y el azúcar. Se ponen los pedazos del pollo y la pata en una olla o cacerola que se pueda cerrar herméticamente, se cubre con agua mezclada con la salsa anterior, *tajuri* y vinagre. Si la pata o el gallo son duros será necesario aumentar después el caldo con agua hirviendo poco a poco. Se separa el gallo en cuanto esté tierno y lo mismo se hace con la pata, se mezcla al guisado el ajo y el pepino previamente remojados en agua, y las especias. Se deja bien cubierto sobre fuego suave hasta que el caldo se espese.

Capon Relleno

1 capón o 1 pavo
1 lata de salsichas de *Oxford*
⅓ taza de queso rallado
⅓ taza de leche
1 huevo
½ kilo carne picada de cerde
½ taza de miga de pan americano
2 cucharas de mantequilla
Especias, sal y pimienta

Se deshuesa el capón, se le frota interior y exteriormente con sal, después se le rellena con el picadillo de cerdo mezclado con la miga de pan remojada en la leche, las salsichas machacadas, el queso rallado, el huevo batido,sal y pimienta. todo bien mezclado. Se frota con harina, luego se unta con mantequilla el capón y en una asadora cubierta (*double roaster*) se le pone con un poco de agua caliente en el fondo, y se le deja dorar en el horno.

Chuletas De Pollo

La pechuga, alas, muslos y piernas de un pollo, 1 cuchara de *toyo*, 1 cuchara de vino blanco o de Jerez, 1 huevo batido el jugo de 1 cebollita, polvos de bizcochos, manteca, sal y pimienta.

Se forman las chuletas aplastando la carne y dejando un pedazo de hueso en un extremo. Se remojan las chuletas en el *toyo*, vino, pimienta, un poco de sal, y el jugo de cebollas por lo menos ½ hora antes de freirlas. Se les deja gotear, antes de pasarlas por el bizcocho, huevo batido y bizcocho otra vez. Se fríen en mucha manteca.

Pollo A La Jardinera

1 pollo en pedazos
2 cucharas de harina
4 cucharas de mantequilla
1 patata en dados
2 zanahorias en dados
2 rábanos en dads
1 puñado de habichuelas verdes en tiras
1 cebolla en tiras
½ taza de Jerez
½ hojita de *laurel*
½ taza de agua hirviendo
Sal y pimienta

Se salpimenta el pollo, se le dora en la mantequilla, y se le pone aparte, y en la mantequilla restante se saltean las legumbres y se les mezcla al pollo. Se pone en la sartén otra cuchara de mantequilla, se rehogan las cebollas, se mezcla después la harina y en cuanto ésta se vuelva rubia se agrega el vino. Se mezcla a la salsa el pollo y las legumbres. Se cubre, se deja a fuego lento unos 5 minutos antes de mezclar el agua y el *laurel*. Se deja en el fuego bien cubierto hasta que la salsa se reduzca.

Pollo Asado De "Carajay"

1 pollo entero
½ taza de vinagre del país
1 cebolla grande
1 tomate
1 cabeza de ajos
½ cuchara de pimentón
½ taza ae manteca
½ hoja de *laurel*
Sal y pimienta en granos

Se salcocha el pollo en el vinagre, ajos machacados, sal y pimienta. Cuando el líquido se haya evaporado se mezcla la manteca y se doran el polvo y el ajo, se agregan después el tomate cortado en pedacitos y después la cebolla, el pimentón, *laurel* y ½ taza de agua (si el pollo no es tierno se pone más agua, naturalmente). Se cubre bien y se deja cocer a fuego lento. Al secarse el caldo se agrega el hígado triturado del pollo, se añade más manteca y sal si fuere necesario. La salsa debe ser algo espesa.

Pollo O Carne Con Salsa Encarnada

- 1 pollo en pedazos o ½ kilo de carne de cadera cortada en pedazos
- 1 cuchara bien llena de mantequilla
- 2 cucharas de manteca
- 2 chorizos de Bilbao (*Spanish red sausage*)
- 1 cuchara de pimentón
- 4 rábanos en ruedas
- 1 cebolla picada
- Agua suficiente para que se quede blanda la carne o el pollo
- Sal y pimienta

Se saltean en la manteca la cebolla, el pollo o la carne, rábanos, chorizos, sal y pimienta y se deja cubierto sobre lumbre suave 10 minutos. Se separa entonces el rábano si el guisado es de carne para que no se deshaga durante la cocción. Se mezclan la harina y el pimentón y después de un rato el agua que no debe ser más de ½ taza si el guisado es de pollo. Al hervir se mezclan los rábanos. Se termina la cocción a fuego suave hasta que la salsa resulte algo espesa y la carne tierna.

Pollo En Pepitoria

La sangre de un pollo mezclado con 1 cuchara de vinagre del país, 1 pollo en pedazos, 2 cucharas de aceite de olivo, 1 diente de ajo, ½ cebolla picada, ½ hoja de *laurel,* 2 cucharas de harina, 1 taza de agua, 2 cucharas de Jerez o vino blanco.

Se espolvorea con harina los pedazos de pollo previamente sazonados con sal y bastante pimienta. Se fríe el ajo majado en el aceite, se agregan después la cebolla, el pollo y el *laurel.* Cuando el pollo tenga color se agregan el agua mezclada con la sangre, el vino y el vinagre. Se remueve la salsa hasta que hierva para que no se corte. Debe ser bastante espesa y picante.

Pollo Con Salsa Morena

1 pollo cortado en pedazos
½ cebolla en ruedas
2 cucharas de *toyo*
½ hoja de *laurel*
2 dientes de ajos
4 rábanos o patatas cortadas en pedazos
½ cuchara de harina
1 taza de agua
3 cucharas de manteca

Se fríe el ajo, se mezcla la cebolla y luego el pollo y en cuanto esté dorado, el *toyo.* Se le deja bien cubierto y se disminuye el fuego. Se mezclan la harina, el *laurel,* los rábanos o las patatas y luego el agua. Se hace hervir a fuego suave con la cacerola bien tapada para que el líquido no se evapore antes de que las patatas estén tiernas. Se añade sal si es necesario.

Paella

- 1 taza de aceite de olivo
- 2 dientes de ajo bien majados
- 1 cuchara colmada de pimentón
- 1 pollo en pedazos
- 1 taza de tomates sin pellejo
- ½ taza jamón en pedacitos
- 1 plato de almejas lavadas
- 1 taza de camarones hervidos sin cabeza ni pellejo
- 2 chorizos de Bilbao (*red sausage*) en ruedas finas
- 3 tazas de arroz lavado
- 6 tazas de buen caldo
- 1 hoja de *laurel*
- 1 latita de pimientos morrones
- ½ latita de guisantes
- Sal y pimienta

Se calienta el aceite, se fríe bien el ajo y luego se saltean los camarones, el jamón, los pedazos de pollo, y los chorizos. Se apartan, y en el aceite que se ha quedado en la sartén se ponen los tomates y las almejas, al abrirse éstas se mezclan el arroz, sal, pimienta, *laurel* y pimentón. Se cubre un rato antes de agregar el pollo, el jamón. etc.' que se ha frito antes y se remueve muy bien. Se moja con 6 tazas de caldo, se deja cubierto removiendo de vez en cuando hasta que el líquido se haya secado, se disminuye entonces el fuego y se añaden los pimientos y un poco antes de servir los guisantes. Se adornan con huevos duros, trozos de cangrejos, pedazos de pimientos y alcachofas en lata.

Pollo Con Salsa De Higado

- 1 pollo gordo en pedazos
- ½ taza de vinagre del país
- 3 dientes de ajo machacado
- ½ hojita de *laurel*
- ½ cucharón de manteca
- ⅓ taza de pedazos de hígado de vaca
- Sal y pimienta en granos

Se remoja en el vinagre sazonado con sal, pimienta y ajos, los pedazos de pollo y de hígado, y después de ½ hora se las hace hervir a fuego suave. Antes de que se quede seco el caldo se separa el hígado y se machaca en un almirez con algunos granos de pimienta y se pasa por el tamiz con ½ taza de caldo o siplemente de agua, se agrega al guisado con el *laurel* y se deja sobre poco fuego hasta que la salsa se reduzca, se mezcla entonces la manteca y al cabo de algunos minutos se retira del fuego.

Guisado De Pollo Para El Pastel

1 pollo en pedazos
4 patatas en cuartos
2 cucharas de *toyo*
1 taza de setas de China remojadas en agua
½ hoja de *laurel*
1 lata de salsichas de *Oxford* en pedazos
2 cucharas colmadas de manteca
1 diente de ajo majado
1 cebolla grande en pedazos regulares
½ cuchara de harina
1 taza de agua
Sal y pimienta
½ taza de jamón en pedacitos

Se fríe el ajo, y en cuanto tenga color se mezclan el pollo, luego el jamón, las setas, y la harina, se moja con el *toyo*, se disminuye el fuego y se cubre hasta que esté casi seco. Se agregan entonces las patatas, *laurel*, sal y pimienta y después de un rato el agua, cuando las patatas estén en su punto se mezclan las salsichas con su manteca y los pedazos de cebollas, se pone el guisado dentro de una pastelera y se cubre con la pasta preparada, se barniza su superficie con un huevo batido y se dora en horno suave.

Pasta Para Pastel De Pollo

2 tazas de harina cernida
¼ libra de mantequilla
4 cucharas de agua fría
½ cucharita de sal

Se mezcla la harina con la sal, se pone en el centro la mantequilla y con 2 cuchillos se corta finamente hasta que se queden bien incorporadas, se agrega poco a poco el agua. Sobre una plancha enharinada se extiende la pasta con un rodillo también enharinado. Una vez fina se ponen pedacitos de mantequilla sobre ella y se enrolla, se dobla y se deja 10 minutos en la nevera. Se pasa el rodillo encima y se aplasta la pasta hasta que tenga ¼ de pulgado de grosor.

Pollo Frito Con Berengenas

Se cortan en ruedas 2 berengenas redondas que sean tiernas, se condimenta con sal y se deja que suelten su líquido. Se secan los pedazos con un trapo limpio y se enharina uno por uno. Se fríen en aceite de olivo. Se sirven enseguida con pedazos de pollo salpimentado y frito también en aceite.

Guisado De Agachonas

4 agachonas partidas por la mitad
½ taza de cebolla picada
½ taza de carne y gordura de jamón picado
½ cuchara de harina
1 taza de caldo
1 clavo de comer
½ hojita de *laurel*
8 pedazos de pan frito
1 cuchara de salsa inglesa *Lea Perrins*
4 cucharas de manteca

Se fríen las agachonas y en cuanto tengan color se agrega el picadillo de jamón y luego la cebolla y la harina y al dorarse ésta se mezcla el caldo, se sazonan con la sal, pimienta, *laurel* y clavo de comer y se deja hervir a fuego muy suave hasta que las aves estén tiernas. Se pasa la salsa por un colador, se mezcla con ella la salsa inglesa y se vierte todo sobre las agachonas colocadas sobre los pedazos de pan frito.

Pollo Con Macarrones

1 pollo en pedazos
2 cucharas de mantequilla
1 taza de macarrones hervidos
1 cebolla picada
1 taza de caldo
Sal y pimienta
1 diente de ajo majado

Se fríe el ajo en la mantequilla. Se mezclan la cebolla, el pollo y después los macarrones cocidos. Se sazonan con sal y pimienta y se añade el caldo. Se hace hervir hasta que se reduzca la salsa.

Brinje

1 pollo en pedazos
½ taza carne de camarones
½ taza de jamón en pedacitos
½ taza carne y gordura de cerdo en pedacitos
1 ajo majado
½ cebolla en tiras
3 tazas de arroz lavado
½ cuchara de polvos de cari (*curry powder*)
El jugo de 1 coco rallado mezclado con 6 taza de agua caliente
2 cucharas de manteca
½ hoja de *laurel*
Sal y pimienta

Se fríe el ajo, se mezclan la cebolla, los camarones, el cerdo y el jamón y después de un rato e pollo, el *cari* y el arroz, se condimenta con sal y pimienta, se moja con el agua, se remueve bien, se mezcla el *laurel* y se cubre, al secar se disminuye el fuego.

Pansit Anamita

½ kilo de cerdo
4 cucharas de *tóyo*
20 camarones frescos
Harina, manteca, *kutchay*
2 cucharas de azúcar moreno
1-⅔ taza de agua
⅓ cucharita de sal
2 cucharas de *bugni*
½ kilo de *miki*
6 *apulit* de China en pedacitos

Se pone en un *carajay* (sartén filipino) sobre fuego ½ kilo de carne de cerdo con muy poca gordura con 2 cucharas de azúcar moreno, 2 cucharas de *toyo*, y una taza de agua con un poco de sal. Se deja secar y al quedarse fría, se la corta en láminas delgadas. Se preparan los camarones que no deben de ser muy grandes pero sí muy frescos, quitándoles las patas y con el pellejo y la cabeza se les reboza en clara batida con un poco de *gaugau* y se les fríe en mucha manteca.

Se hace una salsa mezclando 2 cucharas colmadas de azúcar moreno, 2 cucharas de *toyo*, ⅔ taza de agua, ⅓ cucharita de sal de cocina, 2 cucharas de *bugni* remojado y luego picado y el *apulit*. Se hace hervir a fuego lento hasta que se quede espeso.

Se tiene preparado un buen caldo hecho con los huesos de cabeza de cerdo. Se deja en él ½ minuto el *miki* lavado (tiene que estar hirviendo el caldo) se retira el *miki* y se deja gotear (esto se hace en el momento de servir).

Se pone en una fuente honda el *miki* mezclado con 5 cucharas de *toyo* y un poco de *kutchay* pasado por agua caliente, se sazona con la salsa que se ha preparado, se ponen encima los pedazos de cerdo y los camarones fritos, cebolletas, pimienta y el resto del *kutchay*. Se sirve con caldo o sin él.

Pansit "Luglug" O De Malabon

½ kilo de *miki*
½ kilo *bijon* seco de China (remojado en agua)
½ taza de carne de camarones
½ taza de carne y gordura de cerdo
½ taza de *tocua*
2 tazas de jamón picado
2 cucharas cebolletas en pedacitos
1 cabeza de ajo
½ taza de *tinapá* pulverizado sin pellejo ni espinas
½ taza de chicharrón pulverizado
2 cucharas de achiote
½ taza de miga de pan en pedacitos
½ taza de manteca
Sal y pimienta
Huevos duros cortados a lo largo
Calamansi, ostras cocidas, ramitas de *uansuy*
2 tazas de agua en donde se han hervido los camarones
2 tazas de agua en donde se han hervido los camarones mezclada con el jugo de sus cabezas machacadas

Se cortan finamente el cerdo, camarones, *tocua* y el ajo. Se fríe bien este último, y en cuanto tenga un color dorado algo oscuro se separa de la manteca. Se rehoga en ésta el camarón, cerdo, jamón y *tocua* y luego se agrega la miga de pan que se habrá remojado en una taza de jugo de la cabeza de los camarones. Se traba bien y se deja hervir. Se remoja el achiote en el resto del caldo y en cuanto suelte su color, se pasa por un colador y se mezcla al guisado anterior. Se salpimenta, se remueve bien sobre fuego suave hasta que resulte una salsa muy espesa y encarnada.

Se calienta agua en un caldero. Si no se tiene a mano la cestita en forma de cucharón que suelen usar para esta clase de *pansit,* se pone tanto el *bijon* como el *miki* en un paño limpio, se ata las puntas de éste y se le sumerge ½ minuto en el agua hirviendo. Se retira enseguida y se le deja gotear. Se pone el *miki* y el *bijon* en platos individuales o en un bandejado. Se pone encima una capa de la salsa (*palabug*), sobre ésta se pone el *tinapa,* luego el chicharrón. Se echa encima algunas gotas de *patis* luego el ajo frito, las cebolletas, ostras, *uansuy,* pimienta en polvo, pedazos de huevo duro y *calamansi* partidos.

Pansit Con Caldo

½ taza de camarones cocidos
½ taza de carne y gordura de cerdo
1 taza de *miki*
½ taza de buen *patis*
6 tazas de agua
2 cucharas de jamón
4 cucharas de manteca
2 dientes de ajos
Sal y pimienta

Se corta muy fino el cerdo, camarones, jamón y el ajo. Se fríe bien este último, se retira del *carajay* y luego en su lugar se ponen los camarones, el cerdo, el jamón y el *patis.* Se machaca bien la cabeza de los camarones, se mezcla con agua, se pasa por el colador y el caldo se agrega al guisado. Se remueve bien hasta que hierva. Se añade pimienta y más sal si fuere necesario. Minutos antes de servir se mezcla el *miki* que se habrá lavado bien antes y al volver a hervir se retira del fuego. Una vez en la sopera se pone el ajo frito y las cebolletas picadas encima.

Pansit Canton

½ kilo de *miki* frito
½ taza de carne de camarones
½ taza de carne de cerdo
½ taza de carne de pollo
½ taza de setas secas y remojadas
1 taza de *apulit* de China sin pellejo
½ taza de zanahorias
½ taza de jamón de China
½ taza de *kutchay*
1-½ taza de caldo
1 cuchara de harina de camote, *gaugau o corn starch*
4 cucharas de manteca de cerdo
Algunas gotas de aceite de *liñga*
¼ cucharita sal vegetal China
Sal de cocina

Se cortan muy finamente el cerdo, camarones, pollo, jamón, setas, *kuchay, apulit* y zanahorias. Se escalda en mucha agua hirviendo el *miki* frito, se deja gotear y luego enfriar removiendo mucho para que no se peguen los unos alos otros. Se ponen 2 cucharas de manteca en un *carajay* y se pasa en ella el *miki* removiéndolo bien para que se caliente por igual. Se retira de la sartén y en ésta se calienta el resto de la manteca y se mezclan todos los otros componentes, después de algunos minutos se mojan éstos con el caldo mezclado con el *gaugau*. Una vez cocido, se mezclan la sal vegetal, aceite de *liñga* y la sal necesaria. Se retira del fuego y se vierte sobre el *miki*. Se sirve con *calamansi* y *toyo*.

Chau Mein

(Pansit Macau)

½ kilo de *miki*
¼ taza de carne de cerdo
½ taza de camarones
½ taza de camarones secos remojados
1 calamar seco cocido y picado
½ taza de jamón
2 cucharas de cebolletas
½ taza de manteca
4 cucharas de *toyo*
1 cuchara de *quinchay* picado
Calamansi

Se cortan muy fino los camarones (sin pellejo ni cabeza) el cerdo y el jamón. Se rehogan los camarones, el cerdo, el jamón, *tocua*, camarones secos (*hevi*), calamar y apio, se agrega 1 cuchara de *toyo* y un poco de sal.

Se lava bien el *miki* se le deja ½ minuto en agua hirviendo, se retira y se deja gotear y en el momento de servir se calienta ½ taza de manteca, se pone en ella el *miki* con la salsa del guisado y 3 cucharas de *toyo* y la sal necesaria. Se mezcla bien. Se sirve con el guisado de cerdo encima y sobre éste las cebolletas. Se ponen las mitades de *calamansi* alrededor.

Repollo Al Gratin

1 repollo regular previamente cocido en agua salada
2 cucharas de mantequilla
⅓ taza de leche evaporada
½ taza de pan tostado y rallado
2 cucharas harina
2 tazas del caldo del repollo
⅓ taza de queso rallado
Sal y pimienta

Se calientan 2 cucharas de mantequilla, se mezcla la harina y antes de que tenga color se agrega el caldo mezclado con la leche. Se remueve bien para que no se formen grumos. Se salpimenta, se parte el repollo en 2 ó 3 pedazos que se pondrán en la salsa. Se coloca el repollo en una fuente honda que resista al fuego, se cubre primero con la salsa, luego con el queso rallado y por último con los polvos de bizcocho. Se ponen pedacitos de mantequilla encima y luego se dora en el horno.

Tomates Al Gratin

6 tomates no muy maduros, pero que sean redondos y sanos (tomates americano si es posible)
2 taza de carne y gordura de cerdo picadas
1 tallo de perejil picado
½ cebolla
1 diente de ajo bien majado
½ hojita de *laurel*
2 cucharas de mantequilla
3 cucharas de queso rallado
½ cuchara de pimentón
Sal y pimienta

Con un cuchillo afilado se corta un cículo en la parte superior de los tomates, se dejan éstos medio minuto en agua hirviendo y se les pone enseguida en agua fría para que la carne se quede firme. Se quitan despacio el pellejo y las pepitas. Se pasan éstas en el colador y se separa el jugo. Se fríe en una cuchara de mantequilla el ajo, se agregan la cebolla, el cerdo, el pimentón, perejil, sal y pimienta. Cuando el picadillo esté algo dorado se mezcla el jugo de los tomates (si es muy ácido, no se usa todo) y el *laurel* y se deja cocer sobre fuego suave hasta que la salsa se seque. Se rellena con este picadillo los tomates. Se unta con ½ cuchara de mantequilla un plato de *Pyrex*, se coloca en él los tomates rellenos y cobre éstos se pone primero una capa de queso rallado y luego otra de bizcocho, y por último pedacitos de mantequilla. Se deja en el horno con fuego suave hasta que estén dorados.

De la misma manera se rellenan, cebollas, berengenas, o ruedas de calabacines (*upo*) previamente cocidas en agua salada. Se usan tomates en conserva para guisar el picadillo si no se encuentran tomates frescos.

Macarrones Con Tomates

Se escalda en bastante agua 1 paquete de macarrones Royal. Se deja escurrir y se hace hervir después en un buen caldo desengrasado y sazonado con sal hasta su completa cocción, se ponen los macarrones en una legumbrera y se les deja gotear. Se calientan 4 cucharas rasas de mantequilla, se mezcla 1 latita de pasta de tomates, y en cuanto esté muy caliente esta salsa se mezclan los macarrones escurridos, con un poco de pimentón, sal y pimienta. Se mezclan bien y antes de servir, se agrega ¾ taza de queso rallado.

Macarrones Al Gratin

1 paquete de macarrones Royal
Buen caldo
Sal y pimienta
½ taza de bizcocho en polvo tostado y pan rallado
⅓ taza de queso rallado
Mantequilla

Se escaldan los macarrones, se les retira del agua y se les hace hervir hasta que se queden blandos en un buen caldo. Se escurren, una vez casi seco se mezclan con la mitad del queso, 2 cucharas de mantequilla, sal y bastante pimienta. Se ponen en una pastelera y se cubren con una capa de queso y otra de polvos de pan tostado y rallado. Se ponen encima pedacitos de mantequilla y se dora en el horno.

Huevos Con Espinacas A La Florentina

- 1 lata de espinacas en conserva o 10 atados de espinacas frescas
- 2 cucharas colmadas de mantequilla
- 6 huevos
- ½ taza de queso rallado
- Salsa bechamela

Se hace una bechamela mezclando 1 cuchara de mantequilla con 1 cuchara de harina. Se agrega 1 taza de leche natural y se hierve a fuego lento. Se sazonan con sal y pimienta. Se deja gotear todo el líquido de las espinacas (si se usan frescas se limpian bien las hojas y se lavan varias veces, y en una cacerola cubierta sin más líquido que el agua que conserven al ser lavadas, se las hace hervir). Se saltean las espinacas preparadas en la mantequilla, se sazonan con sal y pimienta. Se cubre con ésto el fondo de un plato que resista al fuego y encima se ponen los huevos enteros, se deja un rato en el horno para que se cuaje algo las claras, y sobre los huevos se pone la salsa bechamela y encima una capa de queso rallado. Se dora en el horno. Es más atractivo servir este plato en porciones individuales, poniend un poco de espinacas, 1 huevo, salsa y queso en platitos *Pyrex.*

Huevos Euros Al Gratin

- 6 huevos duros partidos a lo largo
- 1 cuchara de mantequilla
- ½ taza de jamón picado
- ½ cebolla picada
- 2 cucharas de salsa de tomates
- 1 cuchara de salsa inglesa
- ⅓ taza de agua hirviendo
- ½ taza de queso rallado
- ⅓ taza de polvos de bizcocho
- Sal

Se rehoga en la mantequilla el jamón (o jamón mezclado con carne de pollo en partes iguales), se agregan la cebolla, pasta de tomates, sal, el agua y al hervir y secar algo, la salsa inglesa. Se colocan los mitades de huevos con las yemas encima, sobre un plato de cristal *Pyrex* o con baño ce porcelena, se vierte sobre los huevos el guisado de jamón y se cubre con una capa de bizcocho en polvo y otra de qeuso rallado. Se ponen pedacitos de mantequilla encima y se dora en el horno.

Huevos Rellenos

- 10 huevos duros
- ⅓ taza de jamón cocido y picado
- 2 cucharas colmadas de harina
- 2 huevos batidos
- 1 taza de salsa de tomate
- ½ cucharita de apio o perejil picado

Se parte a lo largo los huevos, se separan las yemas, que se machacatán y mezclarán con el jamón, apio o perejil y un poco de pimienta. Se rellenan con este picadillo los huevos, se unen las dos mitades, se rebozan en huevo batido, se pasan por bizcochos y se fríen en bastante manteca. Se sirven con una salsa de tomates o salsa blanca.

Huevos Rellenos Con Camarones

Se separan las yemas de 1 docena de huevos duros que se partirá por la mitad. Se machacan las yemas y se mezclan con ½ taza de carne picada de camarones cocidos en agua muy salada, 1 cucharita de cebolletas y 1 cucharita de apio americano ambos picados y ½ taza de mayonesa sazonada con ½ cucharita de polvos de mostaza, se llena con este picadillo las mitades de los huevos, se adornan éstos con rodajas de aceitunas rellenas con pimientos. Se sirve rodeados de lechugas.

Arroz A La Cubana

2 tazas de carne y gordura de cerdo picadas
2 cucharas de manteca
1 diente de ajo majado
½ cebolla en pedacitos
½ taza de pulpa de tomates
½ cuchara de pimentón
½ hoja de *laurel*
⅓ taza de caldo
Sal y pimienta

Se fíre el ajo, se mezcla la cebolla y luego el tomate y al hervir se añaden el picadillo de cerdo, pimentón, sal y pimienta y el *laurel*. Una vez casi seco se agrega el caldo o agua. Se remueve de vez en cuando y se deja secar sobre fuego suave. Se prepara el arroz cociendo 2 tazas de arroz con 4 tazas de agua y al terminar la cocción se achica el fuego y se mezclan 4 cucharas de manteca y la sal necesaria. Se sirve el arroz preparado con el picadillo guisado encima y plátanos *sabá* fritos y huevos estrellados alrededor.

Arroz Con Pollo A La Italiana

2 tazas de agua hirviendo
1 taza de arroz lavado
Sal y pimienta
4 cucharas de mantequilla
Los menudillos y la carne de ½ pollo asado (en pedacitos)
½ cebolla picada
1 latita de setas en pedacitos
1 cucharita de harina
½ taza de leche natural
4 cucharas de queso rallado

Se pone el arroz en el agua hirviendo con un poco de sal. Se disminuye el fuego al secarse, se remueve bien y se mezclan 2 cucharas de mantequilla. Se fríe en la mantequilla restante la cebolla, se mezclan después la harina, el pollo, las setas, sal y la pimienta, se agrega la leche y se deja sobre poco fuego hasta que hierva.

Se pone el arroz en forma de círculo sobre un plato, se vierte el guisado de pollo en medio. Se espolvorea el queso rallado encima.

Arroz A La Oriental

Se fríe en ⅓ de taza de manteca, 1 diente de ajo, se mezclan 1 cebolla picada, ½ taza de *alamang* seco, ⅓ taza de jamón picado, 2 longanizas de China picadas, 4 cucharas de *toyo* y 4 tazas de arroz cocido. Se mezclan todo muy bien y se sirve muy caliente.

Achara Filipina

Se cortan en tiritas muy finas repollo, *hincamás*, rábanos, papaya verde, 2 ó 3 zanahorias, algunos pimientos verdes y rojos, habichuelas verdes, 2 cabezas de ajos y ½ taza de gengibre; se mezclan también 2 tazas de cebollitas del país, 2 puñados de guisantes tiernos y sin hilos y algunos picantes (*siling labuyo*), se mezclan todo con sal de cocina, (½ taza de sal por cada 5 tazas de legumbres) y se deja en remojo un día y medio removiendo todo bien varias veces.

Se exprimen bien las legumbres para que suelten el líquido salado, se las escalda en agua hirviendo, y se las deja gotear sobre un *bistay* y en cuanto estén frías se las exprime otra vez. Por cada taza bien llena de legumbre bien exprimida se hierve una taza de vinagre fuerte (*cider vinegar*), ½ cuchara de sal de cocina y una taza de azúcar refinado, se quita la espuma y se pasa el vinagre por una servilleta limpia, se vuelve el vinagre al fuego y por cada taza de legumbre se mezcla ½ paquetito de pasas sin pepita, después de algunos minutos se mezclan las legumbres y al volver a hervir se separa del fuego. Se vierte en recipientes que se ha hervido previamente y se cubre al enfriar.

Nota:—Se usa esencia de vinagre si no se tiene a mano buen vinagre fuerte y resultará más economico 1 y ½ cuchara de vinagrol Boie por cada taza de agua hervida.

Achara Alemana De Pepino

Con un cuchillo de hoja plateada se quitan el pellejo y las pepitas de 2 pepinos grandes y muy frescos, se cortan la carne en pedazos de 2 pulgadas y se amasa con ½ taza de sal de cocina. Se dejan en remojo 2 días removiéndolos varias veces. Se exprime, se lava y se escalda el pepino y se le deja gotear bien después. Se hierve 1-½ taza de vinagre fuerte con ⅔ cuchara de sal gruesa, 1 hoja grande de *laurel*, ½ cucharita de pimienta en granos y 5 clavos de comer. Se vierte sobre el pepino, se ponen en frascos esterilizados y se sirven 2 días después.

Achara De Pepinillos

Se pone en un bandejado 1 taza de sal gruesa y ½ cuchara de pimienta pulverizada, con la palma de la mano, se hacen rodar en esta mezcla los pepinillos ejerciendo presión hasta que absorban bastante sal. Se les pone con algunas hojas de *laurel* y ramitos de anis en una vasija que se ha escaldado antes y que tenga boca ancha. Se llena la vasija con agua hervida tibia y para que los pepinillos no floten, se coloca una tabla con un peso encima de ellos (deben de estar bajo una pulgada de líquido lo menos 4 días).

Los pepinillos deben de estar muy frescos y sanos, de lo contrario el agua se viciará y los pepinillos olerán mal.

Ajete, Salsa O Aperitivo Español

Miga de 2 panes americanos
4 tazas de agua
1 taza de vinagre del país que sea fuerte
⅓ taza azúcar blanco
⅓ taza sal de cocina
6 tazas de aceite de olivo
7 cucharas de polvos de pimentón
10 clavos de comer
2 dientes de ajos bien majados
3 tazas de aceitunas españolas
3 tazas de cebollitas del país sen pellejo

Se hierve el agua con el vinagre, la sal y el azúcar, se deja en él las cebollitas 1 minuto (menos tiempo si son muy pequeñas) envueltas en una servilleta limpia o en un saquito, se las separa del agua avinagrada enseguida para que no se pongan blandas y en el líquido se pone la miga de pan muy desmenuzada y se mezcla bien para que resulte una especie de papilla espesa, se agregan entonces poco a poco el aceite, el ajo, clavo de comer, pimentón y por último las aceitunas y las cebollitas.

Dalog

(*Manga Verde Salada*)

Se coloca manga verde lavada y secada después dentro de una tinajuela previamente escaldada. Se pone sal de cocina en una cacerola de agua hasta que un huevo fresco puesto en el agua flote en la superficie, se hierve y se vacía sobre la manga. Se ponen tiras de cañas entrelazadas encima de la manga para que ésta se conserven debajo del líquido. Se cubre y se deja en remojo 2 ó 2 semanas según el tamaño de las mangas.

Achara Del Pais

Se cortan en pedazos regulares, *hincamás*, pepino, rábanos, pimientos, repollo habichluelas, zanahorias y por cada 5 tazas de legumbres se mezcla ½ taza de sal gruesa, por el rallador de legumbres, se pasa papaya verde, y ésta se mezcla también con sal, y en recipiente separado. Aparte se salan también cebollitas del país, tiras de gengibre, y dientes pequeños de ajo, de deja en remojo día y medio, removiéndolos bien varias veces.

Se exprimen, se escaldan y se dejan enfriar las legumbres sobre un *bistay*. Por cada 2 tazas de legumbre exprimida se hierve 1 taza de vinagre del país, ½ cuchara de sal gruesa y ½ taza de azúcar refinado. Se pasa el vinagre por una servilleta limpia y se vierte sobre las legumbres. Se mezcla un poco de jugo de azafrán a la papaya rallada antes de mezclarla con el resto de la achara.

Macedonia De Legumbres

1 taza de patatas en cuadraditos pequeños
1 taza de repollo finamente cortado
1 taza de zanahorias en cuadraditos pequeños
1 taza de habichuelas verdes en tiritas
1 latita de guisantes
½ taza de vinagre fuerte
4 paquetes de Knox *gelatine*
6 tazas de agua hirviendo (donde se han cocido las legumbres)
3 tazas de agua fría
½ taza de azúcar blanco
1 cuchara do apio americano finamente cortado
½ taza de *tomato catsup*

Se ponen en saquitos separados las patatas, el repollo, las zanahorias, y las habichuelas. Se hacen hervir 2 litros de agua salada y se ponen en ella las legumbres. Se retira primero el repollo, luego las habichuelas, y por último las patatas y las zanahorias. Tienen que estar cocidos pero no blandos. Se les deja gotear.

En 6 tazas de caldo hirviente se disuelve la gelatina remojada previamente en 3 tazas de agua fría. Se mezcla después con ella el vinagre, el azúcar, el *catsup*, y si no está bastante sazonada, se pone más sal. Se deja enfriar. Se divide en 5 porciones antes de que se quede cuajada, se mezcla una parte con las patatas, otra con las zanahorias, y las restantes con el repollo, guisante, y habichuelas, respectivamente. Se moja un molde para gelatina con agua fría. Se adorna el fondo del molde con algunos pedacitos de zanahorias, guisantes y patatas formando dibujos sobre una ligera capa de gelatína, que se dejarà cuajar, luego se pone encima una capa de habíchuelas verdes, y al cuajarse ésta una capa de zanahorias, luego otra de repollo, de guisantes y por último de patatas sucesivamente cuidando de que esté antes semi-cuajada la capa anterior antes de poner la siguiente. Se deja cuajar sobre hielo o dentro de la nevera y una vez dura la gelatina se mete el molde un segundo en agua hirviendo y se vuelca enseguida su contenido sobre un bandejado que se dejará en la nevera hasta la hora de servir. Se sirve rodeada de hojas tiernas de lechuga y acompañada con una salsa tártara hecha con 1 yema batida con 2 tazas de *Wesson oil* mezclado poco a poco y una botella pequeña de alcaparrás con su líquido. Se tiene la salsa en la nevera algunas horas antes de servir.

Ensalada Española

1-½ taza carne de camarones cocidos y cortada en pedacitos
½ kilo lechugas americanas
¼ taza de aceite de castilla
2 cucharas de vinagre fuerte
2 cucharas de sal de cocina
2-½ tazas de remolacha cocida y cortada en cuadritos
¼ taza de cebolletas picadas
1 pepino de regular tamaño cortado en pedacitos finos y remojado después en agua salada
1-½ taza de tomates maduros escaldados, pelados y cortados en pedacitos
Pimienta molida

Se mezcla todo bien antes de dejarlo algunas horas en la nevera. Se adorna, poniendo encima huevos duros pasados por el tamiz (las claras y las yemas por separado) y ruedas de remolacha.

Ensalada De Frutas

2 tazas de papaya madura cortadas en pequeños pedazos
La pulpa de 2 naranjas americanas
4 plátanos *lacatán*
1 cuchara jugo de limón
2 manzanas en pequeños dados
2 rodajas de piña
⅔ taza de azúcar

Se mezclan todas las frutas con el contenido de 1 lata de melocotones cortados también en pequeños pedazos. Esta ensalada se sirve lo más fría posible.

Ensalada De Corazon De Platano

2 ó 3 corazones de plátano *butuhan*
½ taza de aceite de olivo
1 cuchara de vinagre fuerte
Sal y pimienta

Se hierve en agua abundante y salada la parte tierna de los corazones de plátano finamente cortados. Se lo tiene remojado en agua fresca hasta que se quede frío. Se bate bien el vinagre con el aceite, sal y pimienta, y se mezcla con el corazón que se exprimirá bien antes. Se deja algún tiempo en remojo antes de servir.

Ensalada "Waldorf"

Se mezclan bien una taza de cogollos tiernos de apio americano cortados en tiras finas, 6 manzanas (en dados pequeños), ½ taza de nueces en pedacitos y ⅔ taza de mayonesa.

Ensalada De Pollo

La carne de un pollo asado, frito o hervido en pedacitos, 2 tazas de patatas cortadas en dados pequeños y hervidas en agua salada después, 1 tallo tierno de apio picado, ½ cucharita de jugo de cebollas, 2 cucharas de pepino picado. Se mezcla todo bien con mayonesa hecha con 1 yema, 1 taza de *Wesson oil*, sal, tabasco y 2 cucharas de vinagre fuerte.

Ensalada "Nicois"

6 patatas cocidas y cortadas en ruedas
2 taza de habichuelas cocidas y cortadas en pedacitos
2 tomates grandes en ruedas

Se sazona todo con sal, aceite de olivo y vinagre fuerte.

Gelatina De Pollo Y Jamon

1 pollo
1 taza de jamón picado
3 tazas de agua
2 sobres de gelatina Knox
1 lata sopa Juliana Cambell
2 tazas de leche natural
2 cucharas de harina
Sal y pimienta

Se mezcla la harina con la mantequilla y luego ½ taza de leche, se calienta el resto de la leche y se agrega a ella la mezcla anterior, se hierve al baño Maria hasta que resulte una salsa algo espesa. Se condimenta con sal y pimienta y se deja enfriar. Se remoja la gelatina en la sopa Cambell, se corta en pedazos el pollo y se hierve con 3 tazas de agua y un poco de sal. Se separa el caldo que resulte y se disuelve en él la gelatina remojada. Se hace un picadillo con la carne del pollo y el jamón que se mezclará con la salsa blanca primero y con gelatina después. Se pone más sal si es necesario. Se pone la gelatina en un molde mojado y se le deja cuajar en la nevera. Se sirve rodeada de lechugas, tomates y huevos duros aderezados con aceite, vinagre, sal y pimienta.

Ensalada De Manzanas Con Gelatina

1 paquete de gelatina, Jello color rojo (fresa, frambuesa o cerezal y otro verde) (lime) derretidos por separado en 1 taza de agua hirviendo cada paquete
1 paquete de Knox *gelatine* remojado en una taza de agua fría y derretido después en 2 tazas de agua hirviendo
1-½ taza de azúcar
8 manzanas ralladas con el rallador para legumbres
2 tazas de *Wesson oil*
1 yema
2 cucharas de sal de cocina
4 cucharas de jugo de limón
2 cuchares de *tomato catsup*
1 picante *labuyu*

Se dejan cuajar en recipientes separados la gelatina roja y la verde. Se mezcla el azúcar con la gelatina Knox y se la deja cuajar también. Se hace una mayonesa con la yema, el aceite, la sal, y el jugo de limón. Se mezclan bien las manzanas ralladas con una taza de mayonesa y la gelatina Knox. Se adornan el fondo y los lados de un molde mojado con tiras o cuadritos de la gelatina verde y roja, se vierte en él las manzanas con la mayonesa y se le deja en la nevera. Se sirve con el resto de la salsa mezclada con el *catsup* y el picante.

Nota:—Es conveniente tener la mayonesa preparada antes de pelar y raspar las manzanas y mezclarlas enseguida a la salsa para que no se enegrezcan.

Arroz A La Emperatriz

- 3 yemas
- 1-½ taza de azúcar
- 2 latas de leche tibia
- 1 sobre de gelatina Knox remojada en ⅓ de agua fría
- 1 lata grande de *fruit cocktail*
- 3 cucharar Kirsch
- 1 cuchara esencia de vainilla
- 1 taza de arroz cocido en leche
- 1½ taza de crema batida

Se baten bien las yemas, se añade poco a poco 1 taza de azúcar y la leche tibia. Se hierve al baño Maria esta mezcla removiéndola bien durante la cocción, se retira del fuego, y luego se mezcla la gelatina remojada, se pasa por un tamiz y se la deja enfriar.

Se maja ⅓ de la fruta contenida en una lata de *fruit salad* o *fruit cocktail* y el *purée* que resulte con le jarabe y ½ taza de azúcar refinado, se hace hervir hasta que se quede espeso. Se mezclan 2 cucharas de Kirsch con la fruta restante que se dejará enfriar en la nevera.

Se mezclan a la crema cocida 1 cuchara de vainilla, las frutas con Kirsch, el arroz cocido, y la crema batida, se vierte en un molde mojado, y se la deja cuajar en la nevera. Se sirve con el *purée* de frutas mezclado con el resto del Kirsch.

"Prunella Cake"

¼ libra de mantequilla
¾ taza de azúcar
2 huevos
⅔ taza de agua
⅔ taza de ciruelas *(prunes)* sin pepita y cocidas en almibar

1-⅓ taza de harina cernida
1 cuchara de *baking powder*
¼ cucharita de sal
¼ cucharita de especias mezcladas *(mixed spices)*
¼ cucharita de canela molida

Se bate bien la mantequilla, y se agrega después poco a poco el azúcar, los huevos,la canela, las especias, la sal, y las ciruelas en pedacitos, y luego en pequeñas cantidades, 1 taza de harina alternando con el agua. Se bate muy bien y por último se añade el resto de la harina mezclada con el *baking*. Se vierte en dos moldes untados de mantequilla y espolvoreados con harina. Se hornean con fuego regular. Se rellenan y se cubren con la mezcla siguiente: 2 tazas de *confectioners' sugar*, ½ cucharita de polvos de canela, ⅛ cucharita de sal, 2 cucharas de mantequilla y 1 cuchara de jugo de límón todo bien batido.

Fruta Nevada Con Crema De Vainilla

1 lata de *fruit salad*
1 sobre de gelatina Knox
2 cucharas de jugo de limón
½ taza de agua hirviendo

¾ taza de azúcar
2 claras batidas a punto de merengue
1 pizca de sal

Se remoja la gelatina en el jarabe del *fruit salad*, se mezcla el agua hirviendo y una vez derretída se agregan el azúcar, la sal, y el limón, se pasa por un colador, y se le deja cuajar, se le bate entonces. Se agrega a cucharadas y batiendo bien, la gelatina cuajada al merengue y luego se mezclan las frutas cortadas en pequeños pedazos. Se vierte en un molde mojado y se le deja cuajar en la nevera. Se sirve con crema de vainilla.

Crema De Vainilla

2 yemas bien batidas
½ taza de azúcar
1 taza de leche tibia
½ cucharita de esencia de vainilla

Al batido de yemas se agrega poco a poco el azúcar y luego la leche, se hierve al baño María removiendo mucho la crema hasta que se quede espesa. Se retira del fuego y se perfuma con vainilla. Se sirve muy fría con la fruta nevada.

Pastel De Piña

2 tazas de piña cortada en pedacitos
1½ taza de azúcar
2 tazas de agua
1 cuchara colmada de *corn starch* diluido en ½ taza de agua
2 gotas de esencia de limón

Se hierven el azúcar, el agua y la piña hasta que la fruta esté transparente (si ésta es ácida se aumenta la cantidad del azúcar) se agregan el *corn starch* diluído y la esencia y se hace hervir otra vez. Se deja enfriar.

Se forra un molde engrasado para pasteles (*pie dish*) con una pasta hecha con 2 tazas de harina,

½ libra mantequilla, ¼ cucharita de sal refinada y 4 ó 5 cucharas de agua fría. Se llena del relleno de piña y se cubren con tiras de pasta entrelazadas. Se barniza con un huevo batido y se mete en el horno.

Chocolate Ice-Box Cake

½ libra de mantequilla
1 taza de azúcar
6 huevos
2 cucharas de *cocoa*
¼ taza de agua
1 cuchara de vainilla
18 broas

Se hace hervir y luego enfriar el *cocoa,* el agua y ½ taza de azùcar, mientras tanto se baten bien la mantequilla, el resto del azúcar y las yemas y se agregan a la mezcla anterior, se añaden después la vainilla y las claras batidas a punto de merengue. Se pone una capa de la mezcla en un *tray* para sorbete de la nevera eléctrica, encima se pone otra de broas, y así sucesivamente, procurando que la capa superior sea de chocolate. Se deja algunas horas en la nevera.

Bizcocho De Genova

4/5 taza de azúcar
1-¼ de taza de harina cernida
¼ libra de mantequilla
5 huevos
½ cucharita de vainilla

Se baten los huevos, se mezcla el azúcar poco a poco y el recipiente se pone sobre agua hirviendo y se continua batiendo hasta que la mezcla de los huevos se quede tibia y espesa. Se agregan la harina y luego la mantequilla derretida, se vierte sobre un molde untado con mantequilla y espolvoreado después con harina, se dora en horno suave.

"Ampau" De Chocolate

1 lata de leche condensada "Señorita"
2 cucharas de mantequilla
1 taza de *pinipig*
1 cucharita de vainilla
1 cuadrado de *Baker's* chocolate" sin azúcar

Se tuesta el *pinipig* sobre fuego suave, removiéndolo bien hasta que los granos estén hinchados y dorados. En una cacerola se calienta la leche condensada con la pastilla de chocolate a fuego lento y removiendo sin cesar hasta que se derrita éste y la leche tenga la consistencia de una pasta. Se separa del fuego, se mezclan la mantequilla y la vainilla y se baten muy bien. Antes de que se enfríe se hacen bolitas con la pasta del tamaño de aceitunas grandes y se cubren éstas por igual con el *pinipig* tostado.

Pastillas De Leche Con "Pili"

2 taza de *pili* tostado y finamente triturado
1 lata de leche condensada
½ cucharita de esencia de almendras
½ taza de azúcar blanco
1 cuchara de mantequilla

Sobre fuego suave se hace espesar la leche con el azúcar, y cuando tenga la consistencia de una pasta, se mezcla el *pili* y luego la esencia y por último la mantequilla. Se vierte sobre una superficie lisa untada con mantequilla y se cortan en cuadrados que una vez fríos se envuelven en papel encerado (*wax paper*).

Chutney De Manga

8 tazas de manga picada
1 taza de pasas sin pepita
1 pedacito de gengibre
3 dientes de ajos en rodajas

1 picante
1 cuchara colmada de sal gorda
8 tazas de azúcar de 2.a
3 tazas de vinagre de yema

Se hierven el vinagre, la sal, el azúcar y se cuela; se vuelven a hervir otra vez 15 minutos con la manga, pasas, ajos y picante, luego se añaden los pedacitos de gengibre y después de 5 minutos se retira del fuego.

Flan De Cafe

3 tazas de leche natural caliente con una cuchara de Washington *coffee*

2 tazas de azúcar
5 huevos batidos
¼ taza de agua

Se reviste con caramelito hecho con el agua y ½ taza de azùcar el interior de un molde para flan, se mezclan bien los otros ingredientes, se pasa por un tamiz fino y se vierte en el molde, se hace cuajar al baño Maria.

Dulce De Guanabano

1 guanabano verde—1 kilo de azúcar blanco—5 tazas de agua

Se hace hervir la fruta. Se pela y se corta en pedazos del grueso de ½ pulgada. Se remojan algunas horas en agua fresca o en agua en donde se ha lavado el arroz. Se hacen un almibar con el azúcar y el agua, en cuanto esté hirviendo se mezclan los pedazos de la fruta, y al volver a hervir se retira del fuego. Al día siguiente se vuelven a hervir y así sucesivamente durante 5 ó 6 días o hasta que el almibar esté en su punto. Se perfuman en la última cocción con hojas de malvarosa o un pedazo de canela.

Caramelitos De Sandia

Se mezclan jugo de sandía y azúcar refinado en partes iguales, se deja sobre buen fuego hasta que esté a punto de caramelito. Se vierte entonces el dulce sobre una superficie lisa untada con mantequilla, se corta el caramelito en cuadros, o se hace con él bolitas, mientras que está caliente.

Crema A La Inglesa

- 1 mamón (*sponge cake*) del tamaño de un plato
- 1 copa de Jerez *cherry brandy o cointreau*
- 3 yemas
- 2 cucharas colmadas de *corn starch*
- 1 taza de azúcar
- 1 lata de 1 libra de leche evaporada
- 1-½ taza de agua
- ½ cuchara de esencia de vainilla
- 3 cucharas de mantequilla
- 6 plátanos *lacatán*
- 1 lata de crema

Se pone en un molde o en un tazón el mamón, se le humedece con el vino y se le deja toda la noche en un sitio fresco (si es posible dentro de la nevera). Al dia siguiente se hierve la leche mezclada con 1 taza de agua, el azúcar y una pizca de sal. Se diluye el *corn starch* en ½ taza de agua y en cuanto esté hirviendo la leche se mezcla con con ella, removiendo para que no se queme. Al volver a hervir se retira del fuego y se agrega a esta crema las yemas que se habrá batido antes con un poco de leche fría. Se hace espesar con poco fuego y se mezclan enseguida (fuera del fuego) la mantequilla y la vainilla. Una vez fría, se cubre con ella el mamón. Se pone encima las ruedas de plátano y se cubre todo con crema (de lata) batida. Este dulce se sirve muy frío.

Sorbete De Manga Para Nevera Electrica

Se llenan de pedacitos de hielo una palangana ancha y en medio se coloca una cacerola alta de aluminio. Con un batidor de huevos (*Dover egg beater*) se bate en la cacerola 1 lata de leche evaporada Libby hasta que esté muy espumosa y espesa. Se mezcla entonces a la leche ⅔ de azúcar refinado poco a poco y sin dejar de bater y el jugo helado de 4 mangas maduras. Se mezcla 1 cucharita de esencia de vainilla, se bate bien y se vierte en los recipientes para hacer hielo.

Sorbete De Ates

Se hace siguiendo el mismo procedimiento anterior pero en vez de pulpa de manga se usa taza de pulpa de ates y solamente ½ taza de azúcar.

Sorbete De Fresas

2 tazas de fresas bien maduras
  y machacadas
⅔ taza de azúcar
1 lata de leche evaporada
  Libby

Se prepara como el sorbete de manga.

Sorbete De Coco Para Sorbetera Ordinaria

Se mezclan 2 tazas de agua con 2 cocos rallados, se exprimen y la leche que resulte se mezclan con 4 tazas de leche caraballa hervida y enfriada. Se endulzan con 2 tazas de azúcar refinado y se hace congelar en una sorbetera ordinaria.

Sorbete De Piña Para Nevera Electrica

1 lata de piña en conserva desmenuzada y helada
$\frac{1}{3}$ taza de azúcar
$\frac{1}{2}$ taza de almíbar de la piña
1 lata de leche evaporada Libby

Se prepara como el sorbete de manga.

Dulce De Presas

(Strawberries Jam)

4 tazas de fresas frescas
4 tazas de azúcar refinado

Se lavan bien las fresas, se les quita el rabillo, y se les pone en una cacerola. Se cubre le fruta con el azúcar (no poner nunca el azúcar debajo porque se quemará) y se deja sobre buen fuego removiéndoles con una cuchara de vez en cuando. So separa la espuma. Se ve que la jalea ya está en su punto cuando se escurra a un lado al ladear la cacerola.

Nota: — Al preparar este dulce no conviene cocer gran cantidad de fruta a la vez, a lo más 4 tazas de fruta con igual cantidad de azúcar cada vez, de lo contrario resultaría a jalea de color oscuro.

Dulce De Sandia

Con un rallador de coco *makapunu* se ralla la carne blanca de una sandía de regular tamaño. Se exprime y se separa el jugo. Se hace un jarabe con 3 tazas de azúcar e igual cantidad de agua, al hervir ésta se mezcla la sandía y se le deja sobre buen fuego hasta que la sandía se quede transparente.

Fritura Borracha

Se cortan tajadas de mamón o se toma 1 docena de broas grandes. Se humedecen los pedazos con cualquier vino dulce (si se tiene a mano *cherry brandy* mejor). Se hacen emparedados con las tajadas poniendo cualquiera clase de jalea de frutas en el interior. Se les pasa por huevo batido y se les fríe en bastante manteca y se les deja gotear. Se sirve con un almibar hecho con ½ taza de agua y ¾ taza de azúcar perfumado con un pedacito de canela.

Merengue De "Makapunu"

1 *makapunu*	1 pizca de anis
3 claras de huevo	1-½ taza de azúcar

¼ cucharita de *baking powder*

Se separa la parte gelatinosa del *makapunu* y con el rallador adecuado se hacen tiritas de la parte sólida del coco. Se baten bien las claras, se mezcla poco a poco el azúcar y luego el *baking* y por último el anís y el coco rallado. Se ponen en montoncitos sobre una hoja de papel engrasado y se dejan secar los merengues en horno suave.

Pastillas De "Pili"

1 taza de *pili* machacado—1 taza de azúcar—⅓ taza de agua.

Se hierve el agua, se mezcla el azúcar y en cuanto el almibar esté a punto de hilo se mezcla el *pili*, se mezclan bien y antes de que se quede azucarado se ponen en montoncitos sobre una plancha o plato untado de mantequilla.

Panecillos Calientes De Pasas

4 tazas de harina
4 cucharitas colmadas de *baking powder*
2 tazas de pasas sin pepita
4 huevos
1 taza de leche natural
½ cucharita de sal
4 cucharas de manteca Purico o de cerdo
4 cucharas de mantequilla

Se mezclan y se pasa por el tamiz la harina, la sal, y el *baking powder*, se hace un montón y en el centro se pone la mantequilla mezclada con la manteca y se corta todo finamente con 2 cuchillos, se mezclan las pasas y se mojan con los huevos batidos mezclados con la leche. Se engrasan y se enharinan después moldes pequeños, y se llenan ¾ de la pasta, se barniza la superficie con leche, se pone un poco de mantequilla encima y se dora en horno regular. Se sirven muy calientes partidos por la mitad untado con mantequilla y rellenados con una jalea de frutas.

"Bucayo" De Coco Tierno

½ taza de agua caliente
1 taza de azúcar refinado
1 gota de esencia de anís

1 coco tierno (*malakanin*) rallado como *makapunu*

Se hierve el azúcar con el agua hasta que se puedan hacer bolitas con el almibar. Se mezclan el aníz y el coco y se remueven bien. Se hacen montoncitos con el dulce sobre un bandejado untado con mantequilla.

Perada Portuguesa

Se pela una docena de peras encarnadas de China, se frota con un rallador fino de queso y por cada taza de pera rallada se mezcla igual cantidad de azúcar refinado. Se hace cocer sobre fuego suave removiendo sin cesar durante toda la operación hasta que resulte una pasta bastante dura.

Jalea De Guayaba

Se escogen 100 guayabas grandes y maduras, se les quitan la punta y se les lavan bien, se pelan y se quitan las pepitas, se ponen éstas y el pellejo en una cacerola con agua suficiente para cubrirlos (4 tazas de agua poco más o menos si las guayabas son grandes). Se dejan hervir algunos minutos sobre buen fuego y se pasan después por un colador. Con el líquido que resulte se hierve la carne de la guayaba cortada en pedacitos, se deja hervir hasta que se quede muy blanda. Con algunos *tamarindos* verdes (*sampaloc*).

Se pone la carne cocida en un saco de tela gruesa y se deja gotear, sin apretar para que la jalea resulte transparante, y por cada 1-¼ taza de jugo se mezcla 1 taza de azúcar refinado. Se hace hervir sobre buen fuego hasta que se quede bien espeso. Se vierten enseguida en latas apropiadas o en vasitos.

Pasta De Guayaba

Se separa el *tamarindo* y se machaca bien la carne de la guayaba cocida que debe aún conservar parte de su jugo y se pasa despés por un *bistay* fino o por un colador de alambre, por cada taza de pulpa se mezcla igual cantidad de azúcar refinado. Se pone sobre buen fuego removiendo bien para que no se queme. Se retira del fuego cuando la pasta se retira del fondo del tacho o de la cacerola al removerla.

Dulce De Piña

Se lava bien una piña madura que se partirá a lo largo. Se separa la parte dura del centro y con un tenedor se escarva la carne. Por cada taza de carne y jugo de piña se mezcla igual cantidad de azúcar refinado. Se pone en un tacho *(perol)* sobre buen fuego y se remueve bien durante la cocción. Se retira en cuanto el dulce se vuelva transparente y espeso.

Pudding De Chocolate

Se cubre con un caramelito el fondo y los lados de una flanera. Se baten bien 4 huevos, se remojan en ellos una docena de broas o un pedazo de mamón (*sponge cake*) a falta de mamón o de broas se puede usar miga de pan pero entonces hay que aumentar la leche y poner más azúcar. Se mezcla ½ taza de pasas sin pepita. Se disuelve 1 cuadrado de chocolate sin azúcar, ó 4 cucharas de *cocoa* en 2 tazas de agua caliente, se mezclan después ¾ lata de leche condensada, 4 huevos batidos, las broas preparadas y se baten bien. Se traslada la mezcla al molde y se deja cuajar al baño Maria.

Torta De Avena

¼ taza de mantequilla
1 taza de azúcar
4 huevos
⅔ taza de leche
1 taza de avena (*rolled oats*)
1 taza de harina cernida
2 cucharitas colmadas de *baking powder*
1 cucharita de vainilla

Se bate bien la mantequilla, se mezcla el azúcar poco a poco y luego las yemas, se moja con la leche, se agregan la avena y ¾ de la harina, se bate bien, se mezcla el resto de la harina con el *baking* y por último las claras batidas a punto de merengue. Se pone en un molde engrasado (molde con tubo en el centro) en horno no muy caliente. Se cubre la torta con *seven-minute frosting* hecho con 1 clara de huevo, ⅞ taza de azúcar, 3 cucharas de agua, ½ cucharita de *baking powder* y ½ cucharita de vainilla.

Se ponen el agua, el azúcar y la clara de huevo en una cacerola pequeña, se mete ésta dentro de otra mayor llena de agua hirviendo y se bate con un batidor el lustrado durante siete minutos, se agregan la vainilla y el *baking* y se bate muy bien hasta que tenga la consistencia necesaria.

Galletitas "Gruyere"

2 tazas de harina
¼ libra de mantequilla
½ taza de *gruyere* rallado (se puede también usar queso de otra marca
½ cucharita de sal refinada
1 huevo grande o 2 pequeños
¼ cucharita de polvos de pimienta

Sobre una tabla limpia se hace un montoncito con la harina mezclada con la sal y pimienta, se pone en el centro la mantequilla y el queso rallado. Con 2 cuchillos se cortan finamente la harina y la mantequilla hasta que estén bien mezclados. Se moja con el huevo batido (si son pequeños los huevos se usan 2), se amasa un poco y se extiende con el rodillo hasta que la pasta tenga ½ centimetro de grueso. Con un molde se cortan círculos, se barnizan con leche y se doran en horno suave.

Caramelito De "Pili"

1 taza de *pili* tostado y cortado en pedacitos
1 taza de azúcar
Mantequilla

Se derrite el azúcar en una sartén sobre fuego suave removiendo bien para que el azúcar se derrita por igual, se mezcla el *pili* y enseguida se vierte el caramelito sobre una tabla bien untada con mantequilla y con el rodillo bien engrasado también, se extiende hasta que se quede fino, se corta antes de que se enfríe y los cuadritos se envuelven en papel cera.

Turron De Almendras

2 tazas de almendras tostadas y pulverizadas
1-½ taza de azúcar
6 yemas batidas—Obleas

Se derrite el azúcar sobre fuego suave, se mezclan las almendras y las yemas, se bate bien, se da la forma de cigartillos a la pasta y una vez fría se enrolla en las obleas.

Torta Vienesa De Cafe

1-½ taza de harina cernida con 1-½ cucharita de *baking*
¼ libra de mantequilla
½ taza de azúcar
4 yemas
5 cucharas de agua caliente mezclada con 1 cucharita colmada de café Washington
4 claras batidas a punto de merengue, mezclados con ¼ cucharita de *baking powder*

1 taza de azúcar

Se bate la mantequilla y se agrega el azúcar y luego las yemas una por una batiendo bien después de cada adición, después se mezcla la harina alternando con el café. Se pone esta pasta en un molde forrado con papel encerado y untado con mantequilla, procurando que el centro sea más bajo que los lados, se vierte el merengue encima, se pone en horno suave (250 F.) por 25 minutos, se aumenta después el calor a 350 F. y se deja unos 20 minutos más en el horno.

Bizcochos Con "Butter Scotch"

Se prepara una pasta como para los pastelitos de coco. Se cortan círculos que luego de barnizados con leche se ponen a dorar en el horno. Se derriten sobre fuego suave 1 taza de azúcar moreno y ⅛ libra de mantequilla, cuando se pueda formar una bolita con el jarabe se cubre la superficie de un círculo con una capa gruesa de este relleno y se pone otro círculo encima.

Torta Dorada

6 huevos
2 tazas de azúcar
4 cucharas de agua
2-½ cucharitas *baking powder*
1-½ cuchara de *corn starch* mezclada con harina cernida suficiente para llenar una taza

Se baten bien las yemas, se meczlan 1 taza de azúcar y 4 cucharas de agua. Se agregan luego la harina con el *corn starch* y 2 cucharitas de *baking powder.* Se pone en un molde grande engrasado en el fondo solamente y se hornea con fuego suave hasta que tenga la superficie dorada. Se deja invertido el molde hasta que la torta se enfríe. Se hace un lustrado con las 6 claras batidas a punto de merengue, a las que se agregan ½ cucharita de *baking powder,* 1 taza de azúcar y 1 taza de frutas cristalizadas, batiendo bien el merengue después de cada adición. Se cubre con este lustrado la torta y se la vuelve a meter en el horno unos minutos para que se endurezca la superficie del merengue.

Buñuelos Al Horno

- 1 taza de agua
- ½ taza de manteca, mantequilla o de Purico
- 1 taza de harina cernida
- 1 pizca de sal
- 3 huevos

Se mezcla la manteca con la sal y se hace hervir, se mezcla la harina y se remueve bien sobre fuego suave hasta que la pasta se despegue del fondo de la cacerola. Se retira del fuego y se deja enfriar, se mezcla un huevo a la masa y una vez bien incorporado, se agrega uno por uno los dos huevos restantes, se baten bien. Sobre una plancha engrasada se pone la pasta a cucharadas cuidando de redondearlas, se deja en el horno con bastante calor abajo. Una vez doradas se sirven espolvoreadas de polvos de canela y azúcar refinado. Esta misma fórmula sirve para hacer *petits chous*, rellenando los buñuelos con crema de vainilla o de chocolate. También se les puede rellenar con ensalada de pollo, sin las patatas.

Bizcochos De Limon

- 3 claras de huevo
- 3 cucharas colmadas de azúcar
- 3 cucharas de mantequilla
- Las raspaduras de la corteza de ½ limón
- ½ taza de harina
- ½ cucharita de *baking powder*

Se baten las claras a punto de merengue, se mezclan el azúcar, la corteza de limón y luego la mantequilla derretida. Se mezcla la harina cernida, sin batir, para que no se vaya al fondo, se mezcla por último el *baking*. Se ponen a cucharaditas sodre papel engrasado y se deja dorar en el horno.

Bizcochos De "Pinipig"

- 2 tazas de harina
- 2 tazas de *pinipig* tostado
- 1 taza de azúcar
- 3 huevos
- 1 cuchara rasa de *baking powder*
- ½ cucharita de canela molida
- ½ cucharita de nuez moscada
- 1 taza de pasas sin pepitas
- 1 taza de *pili* en pedacitos
- ½ libra de mantequilla

Se bate bien la mantequilla, se mezcla después el azúcar y luego los huevos uno por uno. Se pasa por el tamiz la harina con el *baking* y las especias se mezclan con el *pinipig* y la mantequilla, y después se agregan las pasas y el *pili*. Se ponen en montoncitos aplastados sobre una plancha engrasada con mantequilla o Purico y se dora en el horno.

Bizcochos De "Pili"

- 1 tazas de azúcar
- ¼ libra de mantequilla
- 2 huevos
- 2 tazas de harina
- 1 cuchara rasa de *baking powder*
- 1 taza de *pili* sin pellejo

Se bate bien la mantequilla con el azúcar, se mezclan los huevos uno por uno y después la harina cernida con el *baking powder*. Se pone la masa a cucharaditas en montoncitos bastante separados unos de otros sobre una plancha lisa y se colocan 2 *pilis* sobre cada montoncito. Se dora en el horno con fuego suave.

Bizcochos De "Pili" O De Almendras

1 taza de almendras o de *pili* triturado
1 taza de azúcar refinado
1 cuchara de harina
2 claras de huevo
½ taza de azúcar glacé (*confectioners' sugar*)

Se amasan bien el *pili*, el azúcar, la harina y las claras de las cuales se habrá separado antes la cantidad de ½ cuchara. Se unta con mantequilla una plancha, se coloca en ella el *pili* en montoncitos que se aplastarán con la cuchara, se pone encima una capa fina de azúcar glacè mezclado con la clara restante y se deja en el horno hasta que se dore.

Confites De "Pinipig"

1 taza de *pinipig*
2 cucharas de mantequilla
2 cucharas de azúcar refinado

Se pone el *pinipig* (seco) en una sartén con poco fuego, se remueve bien hasta que esté tostado y esponjoso, se mezcla la mantequilla y luego el azúcar.

Filipino "Fruit Cake"

1 taza de agua
1 taza de naranja y limón en dulce (de los de Ismar o Banahaw) en pedacitos
1 taza de condol en pedacitos
2 tazas de pasas sin pepitas
1 coco muda en tiritas
1 taza de *pili* en pedacitos
⅓ taza de *Cherry Brandy*

Se mezcla todo bien y se deja toda la noche en la nevera en un recipiente bien cubierto. Al día siguiente se preparan 1-½ taza de mantequilla, 1 taza de azúcar, 3 tazas de harina cernida con 2 cucharitas colmadas de *baking powder*, ⅓ cucharita de sal y 6 huevos. Se bate bien la mantequilla con ½ taza de azúcar. Se baten aparte los huevos a los que se agregan el resto del azúcar y las frutas. Se enciende el horno, se unta con mantequilla 2 moldes para pan y luego se les espolvorea con harina. Se mezcla la mantequilla batida con los huevos y las frutas, se agrega después la harina. Se llena con la mezcla ¾ de los moldes y con fuego regular, se les deja en el horno entre 1 hora o 1 hora y ¼.

Pudding De "Sagu"

⅓ taza de *sagu* bien lavado
1 taza de agua
1 lata de leche condensada
Un poco de raspaduras de
teza de limón

3 huevos batidos
1-½ cuchara de mantequilla
Un poco de sal y otro poco de
polvos de canela

Se hierve el agua, se mezcla el *sagú* y se remueve bien para que no se pegue, una vez cocido se retira del fuego y se mezclan las raspaduras de limón, la sal, la leche y la mantequilla. Se le deja enfriar y luego se agregan los polvos de canela y los huevos batidos. Se vierte la mezcla en un molde hondo de cristal Pyrex, se ponen montoncitos de mantequilla encima y se le deja cuajar y dorar en el horno.

Torta De Manzanas

3 manzanas
1 taza de azúcar

1 cúchara de jugo de limón
Polvos de canela

Se pelan, se quitan, las pepitas y se cortan muy fino las manzanas a las que se mezclarán después el azúcar, el jugo de limón y los polvos de canela, se deja cubierto mientras que se prepara la masa siguiente: 2 tazas de harina cernida con 1½ cuchara de *baking powder*, 2 cucharas colmadas de azúcar y ¼ cucharita de sal refinada, 1 taza de leche, 1 huevo batido, 4 cucharas de mantequilla y un poco de raspaduras de la corteza de un limón.

Se mezcla la mantequilla con la harina, se moja con el huevo batido y la leche, se vierte en un molde untado de mantequilla y se cubre con la manzana preparada, se ponen pedacitos de mantequilla encima y se hornea en fuego suave. Se sirve caliente.

Lengua De Gato

¼ libra de mantequilla
¾ taza de azúcar
1 taza de harina
4 claras de huevo
½ cuchara de vainilla

Se baten la mantequilla, el azúcar y las claras y se agregan después la harina y la vainilla. Con un cucurucho de papel se ponen capas finas y en forma de broas sobre una plancha untada con mantequilla. Se doran en horno suave.

Flan De Leche Condensada

6 huevos
1 lata de leche condensada
1-½ taza de agua
2 gotas de esencia de limón
o una cuchara de café
Washington

Se hace un almibar con 2 cucharas de agua y ½ taza de azúcar en el mismo molde del flan, en cuanto esté a punto de caramelito se reviste el fondo y los lados del molde con él. Se baten bien los huevos y se mezclan poco a poco la leche condensada, el agua y la esencia de limón o de café. Se pone en el molde preparado y se deja cuajar al baño Maria.

Torta De Chocolate Y Nueces

- 2-½ tazas de *Swandown flour* (harina marca "Swandown")
- 2 cucharita de sal
- ¼ libra de mantequilla
- ½ tazas de azúcar
- 5 huevos bien batidos
- 1 taza de nueces en pedacitos
- 3 cuadrados de chocolate sin azúcar Baker
- 1 taza de leche mezclada con ½ cucharita de jugo de limón
- 1 cucharita de bicarbonato (soda)
- 2 cucharitas de vainilla

Se pasa la harina por el tamiz, se mide, se mezclan la sal y el bicarbonato y se vuelve a tamizar 3 veces. Se bate muy bien la mantequilla, y poco a poco se agrega el azúcar y se vuelve a batir bien, se mezclan los huevos, las nueces y el chocolate derretido. Se agrega la harina alternando con la leche, ambos en pequeñas cantidades y batiendo bien cada vez, se mezcla la vainilla. Se pone en un molde untado con mantequilla y se hornea con fuego suave. Se cubre la superficie y los lados del *cake* con un lustrado de chocolate y mocha.

Mocha "Chocolate Frosting"

2 cuadrados de chocolate sin azúcar de Baker
2 cucharas de mantequilla
½ taza de café fuerte
5 tazas poco más o menos de azúcar lustre (*confectioners' sugar*) pasado por el tamiz.

Se mezclan bien el chocolate, la mantequilla y el café y luego poco a poco el azúcar, cuando tengan la consistencia necesaria se baten muy bien y se cubre con este lustrado el *cake*.

Churros

1 taza de agua
1 taza de harina
Un poquito de sal
Aceite de olivo

Se hierve el agua con la sal, se mezcla de un golpe la harina cernida, con un mazo se pega mucho la pasta hasta que esté muy unida y elástica, con una churrera, se dejan caer los churros en aceite hirviendo, se sirven espolvoreados con azúcar.

"Tinapay San Nicolas"

½ taza de leche coco sin agua
¾ taza de azúcar
1½ taza de harina
1½ taza de *corn starch o gaugau*
3 cucharas de mantequilla
1 cuchara rasa de *baking powder*
4 yemas
Algunos granos de anís

Se pasa por el tamiz la harina mezclada con el *gaugau* y el *baking*. Se baten bien las yemas, se añaden el azúcar, la mantequilla y la leche de coco y luego se agregan la harina y el aniz, se amasan en pequeñas cantidades sobre una tabla bien enharinada. Se extiende con el rodillo bien enharinado también hasta que la pasta se quede muy fina, se cortan con los moldes, se colocan los bizcochos sobre una plancha untada con mantequilla, se barnizan la superficie de los mismos con leche y se hornea con fuego suave.

"Bibinca" Portuguesa

1 coco rallado
1 lata de leche evaporada
1 taza de agua
8 yemas
1-½ taza de azucar blanca
½ taza de *corn starch*
2 cucharas de mantequilla

Se exprime bien el coco, a la crema que resulte, se mezcla la leche evaporada y suficiente agua para que todo el líquido resulte 5 tazas de leche, (coco y agua). Se baten las yemas y se mezclan con la leche, el azúcar y el *corn starch*. Se pasa todo por un colador fino. Se hace hervir al baño María removiendo sin cesar para que no se pegue hasta que tenga la consistencia de una crema muy espesa. Se retira del fuego y se mezcla la mantequilla. Se vierte la crema en moldes pequeños o tacitas untadas con mantequilla y se sirve muy fría esta especie de maja-blanca.

Rosquillas

2 tazas de harina
6 yemas
3 cucharas de anisado
½ taza de azucar
3 cucharas de mantequilla

Se baten el azúcar y la mantequilla, se mezclan las yemas y el anisado, se añade la harina cernida y se amasa todo bien durante 15 minutos. Se forman las rosquillas. Se les deja caer en agua hirviendo y se les saca con una espumadera en cuanto floten sobre la superficie, se les deja gotear y una vez secas se colocan las rosquillas en planchas untadas con mantequilla y se les hornea con fuego suave.

Poto De "Ube"

1-½ taza de Rinarroz (harina de arroz)
1-½ taza de *ube* cocido y pasado por el tamiz
1 taza de azúcar
El jugo de 1 taza de coco rallado y mezclado con 1-½ taza de agua
3 cucharitas colmadas de *baking powder*
2 gotas de esencia de anís

Se separa ½ taza del Rinarroz, con el resto se mezclan el *ube*, el azúcar, la esencia y la leche de coco, se bate bien. Se mezcla el *baking* con el Rinarroz que se ha separado, se pasa por el colador y se agrega a la masa principal se cuecen al vapor en tacitas untadas con mantequilla.

Poto De "Ube" Con Arroz

Si no se tiene a mano Rinarroz, se remoja desde la noche anterior 2 tazas de arroz, se pasa por el molino, se mezclan con 2 tazas de *ube* cocido y tamizado y 1-¼ taza de leche de coco, 1 taza de azúcar, 2 gotas de esencia de aniz y 4 cucharitas colmadas de *baking powder*.

Nota Importante:—No mezclar el *baking powder* sino en el momento de cocer el poto.

Tocino Del Cielo

25 yemas
4 tazas de azúcar
3 tazas de agua

Se hace un jarabe espeso con el azúcar y el agua. Se baten bien las yemas, una vez frío el almibar se mezclan a cucharadas al batido de yemas, se pasa por un tamiz fino. Se reviste con almibar a punto de caramelito un molde, se vierte en él la mezcla anterior y se la deja cuajar al baño Maria.

Paciencia

4 claras de huevo
1 taza de azúcar
½ cucharita de *baking*
½ taza de harina cernida
Esencia de limón

Se baten las claras a punto de merengue, se añaden el azúcar, la esencia y luego la harina con el *baking*. Se ponen montoncitos sobre planchas engrasadas y se las deja dorar en el horno.

Merengues

4 claras de huevos
1 taza colmada de azúcar refinado
Esencia de limón
¼ cucharita de *baking powder*

Se bate hasta que se levante mucho las claras, se mezclan poco a poco el azúcar y luego el *baking* y unas gotas de esencia o raspaduras de la corteza de ½ limón. Se engrasa una plancha, se coloca en ella a cucharadas el merengue y se la deja en horno con fuego suave hasta que tenga color.

Torta De Castañas

2 tazas de castañas cocidas y pulverizadas
4 huevos
1 taza de azúcar
1 cuchara de *baking powder*
½ cucharita de esencia de vainilla

Se baten las yemas y se mezclan el azúcar y la vainilla, se bate muy bien otra vez, se agregan las castañas pulverizadas y el *baking*, se mezcla bien, y por último se agregan las claras batidas a punto de merengue, (si los huevos son pequeños se usan 5 en vez de 4). Se pone el bizcocho en un molde untado de mantequilla y forrado después con papel encerado (*wax paper*), se hornea con poco fuego. Se le da un lustrado de Marronette.

Marronette

1-½ taza de castañas cocidas y pulverizadas
½ cucharita de esencia de vainilla
1 taza de azúcar

Se derrite en una sartén sobre fuego suave el azúcar, y al almibar que resulte, se mezclan las castañas y luego la vainilla. Se bate todo bien hasta que esté frío. Se cubre con esto la torta de castañas o se hacen bolitas dándoles la forma de castañas.

Pastelitos De Coco

2 tazas de harina cernida
2 huevos
¼ libra de mantequilla
2 tazas de azúcar
1 taza de agua
3 tazas de coco rallado
4 huevos batidos
⅛ cucharita de sal

Se hace una pasta con la harina, sal, 2 huevos y la mantequilla. Se extiende con el rodillo hasta que se quede muy fina. Se corta con un molde redondo, se forra con estos círculos *muffin tins* engrasados y se llena con el relleno de coco preparado de esta manera. Se hace hervir una taza de agua con 2 tazas de azúcar y 3 tazas de coco rallados, se remueve la mezcla sobre fuego lento hasta que esté casi seca. Se deja enfriar. Se mezclan después 4 huevos batidos y se vuelve al fuego hasta que se seque. Se hornean los pastelitos hasta que estén dorados.

Bizcochitos De "Pili"

1 taza de azúcar
¼ libra de mantequilla
2 huevos
2 tazas de harina
Cuchara rasa de *baking powder*

Se bate bien la mantequilla con el azúcar, se mezclan los huevos uno por uno y después la harina cernida con el *baking,* se ponen cucharaditas bastante separadas sobre una plancha lisa y sobre cada montoncito se ponen 2 *pilis.* Se dora en horno suave.

Poto Seco De "Corn Starch"

½ libra de mantequilla
1 taza de azúcar
1 paquete de 1 libra de *corn starch*
4 huevos batidos
1 cuchara de *baking powder*
1 cucharita de esencia de vainilla

Se bate bien la mantequilla con el azúcar, se mezclan los huevos uno por uno y después la vainilla y el *corn starch* mezclado con el *baking.* Si se tiene a mano el aparato para hacer churros se hace SS o montoncitos sobre una plancha lisa a engrasada. Si no se tiene el aparato se usa una cucharita. Se dora en horno suave.

Torta Vienesa

(*Vienese Cake*)

6 yemas
1-½ taza de azúcar
4-½ cucharas de agua
2-¼ cucharas de *corn starch*
Harina
2-¼ cucharitas *baking powder*
⅓ cucharita de sal
La clara de 9 huevos
1-½ cucharitas de esencia de limón

Se baten las yemas hasta que se queden muy espesas, se agrega poco a poco el azúcar sin dejar de batir y luego se añade el agua, se pone el *corn starch* en una taza que se llena de harina después, se pasa ésta por el tamiz mezclada con la sal y se agrega después a las yemas batidas. Se bate muy bien, se pasa por el tamiz el *baking* mezclado con ½ taza de harina y se agregará también a la mezcla anterior. Por último se añaden la esencia de limón y las claras batidas a punto de merengue. Se vierte enseguida en 4 moldes grandes para tortas *(larger cakes)* previamente untadas de mantequilla y enharinadas en el fondo (no se engrasa ni se enharina los lados verticales de los moldes) se dora en horno suave. Una vez cocidas las tortas se separan de los moldes pasando alrededor la hoja de un cuchillo.

Se hace un relleno de crema de chocolate para las capas superior é inferior otro de crema con vainilla para el centro, la superficie, y los costados y por último se recubre todo el exterior con un almendrado.

Crema Con Vainilla

⅔ taza de azúcar
⅔ taza de harina
¼ cucharita de sal
4 tazas de leche caliente
⅓ libra de mantequilla
1 cuchara de vainilla

Se mezclan bien la harina, el azúcar y la sal, se pasa por el tamiz y se mezcla a la leche removiendo bien. Se hace hervir al baño Maria hasta que tenga la consistencia necesaria. Se lava bien la mantequilla y se mezcla a la crema mientras que ésta está caliente. Una vez fría se añade la vainilla.

Crema Con Chocolate

Se separa ¼ de la crema de vainilla y se mezclan con ella las raspaduras de 2 tabletas de chocolate mientras que está caliente y se vuelve al baño Maria con 4 cucharas de azúcar (si el chocolate no es dulce) moviendo bien hasta que esté bien incorporado con la crema.

Almendrado

- ⅔ taza de almendras tostadas o *pili* tostado en pedacitos
- ⅔ taza de azúcar refinado

Se mezclan las almendras y el azúcar, se pone en una sartén sobre buen fuego y se remueve bien hasta que el azúcar se caramelice. Se deja enfriar sobre una plancha untada con mantequilla, se tritura una vez frío en un almirez y se espolvorea con se to la superficie de la torta vienesa.

Sorbete De Crema Y De Almendras

Se prepara una crema de vainilla usando la mitad de los componentes de la fórmula anterior de crema con vainilla. Una vez fría se agrega poco a poco a 1 lata de leche evaporada Libby batida en un recipiente rodeado de hielo (véanse sorbetes de ates, manga, etc.), y se sirve una vez congelado el sorbete, con una cucharita de almendrado encima.

Mantecadas

250 gramos de azúcar
250 gramos de mantequilla
6 yemas
50 gramos de *baking powder*
750 gramos de harina cernida

Se mezcla todo bien, se extiende con el rodillo, se corta con los moldes y se dora en el horno después de barnizadas con yemas batidas y con un poco de azúcar encima.

Roscas De Castilla

10 gramos de azúcar
10 gramos de mantequilla
12 yemas
½ taza de anizado
½ kilo de harina

Se amasa todo bien, se forman las rosquillas y se hornean sobre planchas engrasadas.

Icing Para La Torta De Coco.

2 claras batidas a punto de merengue
1 taza de azúcar refinado
¼ cuchara de *baking powder*
½ cucharita de vainilla
1-½ coco rallado

A las claras batidas a punto de merengue se mezcla el *baking* y luego poco a poco el azúcar y por último la vainilla. Se bate unos 5 minutos. Se cubre la torta con este merengue y luego con una capa de coco rallado.

Torta De Coco Reformada

½ coco rallado
½ taza de mantequilla
1 taza de azúcar
1-½ taza de harina
⅓ taza de agua caliente
2 cucharas de *corn starch*
2 huevos
½ cucharita de sal
½ cucharita de vainilla
2 cucharitas de *baking powder*

Se untan con mantequilla 2 moldes para tortas que se espolvoreará después con harina. Se mezclan el agua y el coco y se exprimen, deben dar ½ taza de jugo. Se bate bien la mantequilla, se mezcla poco a poco el azúcar y luego las yemas. Se pasa por el colador 1 taza de harina con el *corn starch* y la sal. Se agrega esto poco a poco con la mantequilla batida, alternando con la leche de coco. Una vez obtenida una mezcla lisa, se añade la vainilla y el resto de la harina mezclado con el *baking powder*. Se bate bien otra vez y se mezclan las 2 claras batidas a punto de merengue. Se vierte la mezcla en los moldes preparados y se hornea con fuego suave hasta que estén doradas. Se dejan enfriar las tortas y luego se pone una sobre la otra con un relleno de coco y un lustrado de merengue.

Gelatina De Cajel

La corteza rallada de uno y el jugo de 6 cajeles americanos
1 taza de azúcar blanco
1 taza de agua fría
1 taza de agua hirviendo
2 claras de huevo a punto de merengue
1 paquete de gelatina Knox

Se remoja la gelatina en 1 taza de agua fría y se disuelve luego en el agua hirviendo. Se mezclan el azúcar, el jugo y la corteza rallada de los cajeles y se pasa por un colador fino. Se pone en un molde de aluminio sobre hielo hasta que empiece a coagularse. Se bate bien entonces la gelatina y a cucharadas se agrega al batido de claras. Se limpia la corteza de varios cajeles (o simplemente se usa un molde) y se les llenará con la gelatina preparada. Se deja en la nevera hasta la hora de servir. (Si los cajeles no son dulces habrá que aumentar el azúcar).

Flan

½ taza de agua
1-½ taza de azúcar
2 tazas de leche
4 huevos batidos y raspaduras de la corteza de un limón del país

Se hace un almibar a punto de caramelito con el agua y ½ taza de azúcar en el mismo molde de aluminio que se va a usar para cocer el flan y se reviste todo su interior con el caramelito. Se mezclan los huevos batidos, la leche, el azúcar y las raspaduras del limón. Se pasa la mezcla por el tamíz fino y se vierte dentro del molde preparado. Se cuaja al baño María dentro del horno o sobre el hornillo dentro de una cacerola de agua hirviendo y con una plancha llena de brasas encima.

Maja-Blanca De Maiz

1-½ taza de maíz tierno bien triturado (también se puede pasarlo por la maquinilla de picar
4 tazas de agua
1-½ taza de azúcar blanco
1 coco rallado

Se exprime el coco, y la leche que suelte se hace hervir hasta que se formen el aceite y el *latik*, se mezcla el maiz con 2 tazas de agua y se pasa por el colador. Se mezcla el resto del agua con el coco y se le amasa bien para que suelte todo su jugo. Se mezcla esto con el jugo del maiz y el azúcar, y se hace hervir todo a fuego lento removiendo sin cesar hasta su completa cocción. Se vierte la majada sobre platos o moldes untados de aceite de coco y se sirve con un poco de *latik* encima.

Mazapan De "Pili"

2-½ taza de *pili* pasado por la maquinilla de picar
1 taza de azúcar blanco
10 yemas
¼ libra de mantequilla

Se exprime el *pili* para que suelte el exceso de aceite. Se mezcla con los otros ingredientes. Se pone en una sartén sobre fuego suave y se remueve sin cesar para que no se queme hasta que resulte una pasta casi seca. Se hacen montoncitos o bolitas aplastadas con ella sobre una plancha untada con mantequilla, se barniza con yema batida y se dora en el horno.

Pastillas De Nanca

4 tazas de nanca picada — 4 tazas de azúcar — 4 tazas de agua

Se hace un jarabe con el agua y el azúcar y en cuanto hiervan se mezcla la nanca, Se deja hervir a fuego lento moviendo la mezcla sin cesar con una espatula de madera hasta que tenga la consistencia necesaria. Antes de que se quede fria se hacen bolitas con ella y se cubren éstas con azúcar refinado.

GLOSARIO

Achiote (algunos lo pronuncian *achuete.*) (*Bixa orillana,* L.)—Arbusto parecido al algodonero (no el *kapok,* sino el en rama.) Tiene valor colorante en industria. Su fruta, envuelta en corteza peluda, tiene pepitas con pulpa encarnada, que sirve para colorear en cocina, alternando con el azafrán.

Alamang (*Penaeus monoceros,* L,)—Los camarones, cuando son pequeños; es decir, los que comúnmente se llaman "camaroncitos", que suelen servir para salmuera (*bagoong*) que, ligeramente salados, se secan al sol y así se conservan por pocos días. El público tagalo suele llamar *alamang* a los camaroncitos frescos o disecados en la forma dicha, mientras reserva el de *bagoong* a los camaroncitos en salmuera.

Alimasag (*Neptunus pelagicus,* L.) — Cangrejo marino. Distínguese del cangrejo de aguadulce o de manglar y pesquería (*alimañgo*) en ser ordinariamente de menor tamaño, su caparazón más pequeño y sus tenazas menos abultadas. Su aspecto es blanco verduzco, con pintas cuando crudo; cocido es encarnado.

Apahap (*Lates calcarifer,* Bloch.) — Pescado muy apreciado en Manila; alterna con el *lapulapu* en los grandes banquetes, y ambos se crían, lo mismo que el *bañgus,* en viveros. Cabeza pequeña, cuerpo fino y ancho, escamas grandes, carne blanca, algo fibrosa; presenta el lomo negruzco, clareándose hacia el vientre: tiene puntitos amarillos.

Apulid (otros lo pronuncian *apúlit.*) (*Eleocharis dulcis,* Burm.)—El texto habla de "apúlid de China", el importado. Se cría, sin embargo, en Filipinas, en estado silvestre, conociéndose con igual nombre entre los tagalos, y con el de *tayóktayok* en Bisayas; los de habla inglesa lo llaman *water* *chestnut*. La fruta, que es la útil, es redondeada, del tamaño del dedo pulgar, blanca por dentro, cubierta de piel morena con erizos.

Bagoong.—Nombre tagalo de los camaroncitos en salmuera. Los caviteños, que han acreditado su *bagoong*, lo hacen con caldo agri-salado, coloreándolo con la anilina llamada *angkak* o *anhak*. Los de Sámar sencillamente lo salan y estrujan; lo llaman *guimamús* (estrujado) o *hipon*.

Balatán (*balate* entre los de habla española.) (*Holothuria edulis*, Less.)—Holotoria; producto marino; se recoge principalmente en los mares de Bisayas. Parece que los chinos son los que han dado a conocer su comestibilidad; los naturales de aquellas islas no lo aprecian, como no sean bebedores, que lo emplean como aperitivo (*sumsuman*), asado a la brasa, mientras están tomando *tubá*. Cuerpo rollizo, arrugado, negruzco y muy fibroso; disecado es duro, más consistente que cualquiera de los calamares y argonautas.

Balátong (*Phaseolus radiatus*, L.)—El mongo entre los tagalos. En algunas pertes de Bisayas se aplica a una especie de habichuelas, con vainas finas y largas, verdes cuando tiernas y moradas cuando maduras, la misma que en Manila llaman *sitaw*.

Bañgus (*Chanos salmoneus*, Cuv. & Val.)—Nombre tagalo; en Bisaya, *bañgrus*. Muy conocido en los mercados de Manila, pues es el pescado socorrido aun en época de baguio, en que la pesca marina es imposible. Su aspecto es parecido a las caballas y lisas, bien que sus escamas no fuesen tan gruesas como las de éstas ni tan finas como las de aquéllas. Alcanza un tamaño mayor que el grosor de un brazo, con una longtitud de dos tercios de una vara. Su característica es ser espinoso. Se cría en viveros o pesquerías, siendo famosas las de Malabón y Bulacán.

Bibingka (pronúnciese *bibinca*).—Es la confección por excelencia en la pastelería filipina. Se conocen varias composiciones y procedimientos. La base común es el arroz molido, acuoso, y la cocción a doble fuego, en hormas de barro con fuego abajo y encima.

Bijon.—Así, en texto. Más lógico y consecuente con la ortografía fonética, *bihon*. Especie media entre el *miswa* y el *sotanhon*, es decir, que es una clase de fideos. El nombre es chino. Se confecciona también con harina de arroz: es de color blanco, no tan grueso y trasparente como el *sotanhon* que, crudo, es eréctil, ni tan fino y tan blando como el *miswá*.

Bugi (pron. *bugui*).—Nombre chino. Los tagalos lo llaman *taiñgang dagá*, literalmente, “oreja de ratón”. (N. c. *Auricularia polytricha*, Sacc.) Hongo comestible, no el que nace del suelo, como las setas, sino el que sale de los leños podirdos. Los hay de tamaños diminutos, que no se comen; otros son venenosos.

Butahan (*Musa troglodytarum*, L.)—De la raíz *butú*, pepita; literalmente, apepitado o con pepita. Es la especie de plátano con pepitas.

Coco Muda.—Mala concordancia: es uno de tantos “filipinismos”. Así suele designarse el coco tieno, cuando la pulpa es muy blanda, a propósito para hacer dulce, y no ha alcanzado más de 3 ó 4 milímetros de espesor.

Daing.—Pescado seco o desecado. Se prepara, partiéndolo por el lomo y extrayendo los intestinos: se sala, exponiéndolo al sol, sin escamarlo. En unas partes de Bisayas lo llaman *bulad;* en otras, *bárol*.

Dalag (literalmente, “amarillo”.) (*Ophiocephalus striatus*, Bloch.)—Es el pescado de aguadulce, por excelencia. Su nombre debe de haber venido del color de su vientre. Forma semejante a la lisa, cabeza achatada, negro por el lomo, escamas resbaladizas, espinas recias y carne amarillenta.

Gabe (*Calla gaby,* Bl.)—Planta tuberosa de hojas anchas acorazonadas. El tubérculo es cilíndrico, de un pie de largo, o menos, estrechándose por los extremos. Cocido es pegajoso; impropiamente cocido produce comezón en la garganta. Su aspecto general es parecido al *taro* hawaiiano. En Bisayas llaman *gaway.*

Gatá (pronúnciese con acento gutural en la *a* final).—Equívoco de *gatas,* leche. No es el agua del coco, sino el jugo extraído de la carne o pulpa rallada y exprimida. Tiene aspecto lechoso, de donde el llamarlo “leche de coco”.

Ginatán (pronúnciese *guinatán;* literalmente, lecheado, con leche).—Es un comistrajo compuesto de camote, plátano, alguna masa, azúcar y “leche de coco” (*gatá*), que le da su nombre.

Hevi (*hebi*).—Nombre chino de los camarones secos, generalmente importados de China.

Hinkamas (pronúnciese *jincamas* o *sincamás,*) (*Pachyrrhizus erosus,* L. & Urb.)—Enredadera semejante al *ube;* el tubérculo, que es el que se usa en cocina, es blanco amarillento en forma de cáliz invertido.

Kalamansi (*Citrus medica,* L.)—“Agri-dulce”: así se llama en castellano filipino. Variedad del naranjo, cuyo fruto, pequeño, del tamaño del dedo mayor del pie, es muy agrio.

Karahay (pronúnciese *carajay*).—Sartén filipino. Sospechamos que su modelo fué chino. En efecto, los herreros chinos son que lo fabrican en Manila. Se hace con hierro vaciado, en forma de hoyo con los bordes abiertos, en uno de cuyos puntos está el mango.

Kintsay (pronúnciese *quinchay*).—Nombre chino. Variedad del apio. Es conocido como “apio del país”.

Kondol (otros pronucian *kindol.*) (*Benincasa hispida,* Cogn.)—Especie de calabaza. Su fruto, verde-blanquencino, tiene la forma y tamaño del *upo* y es insípido. A propósito para hacer dulce.

Lakatán (*Musa paradisiaca lacatan*, L.)—Muy conocido en Manila. Es el plátano o banano más apreciado, por muy excelente. En alguna región de Bisayas lo llaman *bañgaran.*

Lapulapu (*Serranus oceanicus*, Cuv.)—Es el pescado de los grandes banquetes. Se cría en viveros; en el mar, vive de fondo pedregoso. Cabeza grande, adelgazándose el cuerpo hacia la cola; dientes y espinas fuertes, escamas gruesas, carne fibrosa. En Bisayas llaman *tiñgag*, cuando pequeño, y *kugtong*, cuando grande. Es voraz y se cree que ataca al hombre.

Latik.—Sedimento del coco, cuando su "leche", o jugo, se cuece para la extracción del aceite. Forma grumos dulzones, oleaginosos y con fuerte olor.

Langpia (nombre chino).—La receta del texto da su composición. Su característica exterior es la envoltura en forma arrollada de las obleas, también indicadas en el texto.

Mamon.—Filipinismo. Voz enteramente española, aunque la acepción filipina es desconocida en la pastelería de España. Es muy común en Filipinas. Algunos lo designan hoy como "Spanish cake". Se hace con huevos fuertemente batidos hasta convertirlos en espuma, mezclando escasa cantidad de harina y azúcar proporcionado para darle dulzor, antes de ponerlo en hormas y cocerlo al horno. Su nombre (*mamón, de "mamar"*) debió derivar del acto de hacer chupar un alimento ligero a los niños.

Mani (*Arachis hypogea*, L.)—Nombre filipino del cacahuate o cacahuete.

Miki.—Producto chino, aunque se confecciona en Manila por los mismos chinos. Es el macarrón de los mismos, aunque no adopta el aspecto de tubitos cilíndricos sino tetraédricos. Su color corriente es amarillo, presentándose en pequeños rollos aplastados.

Miswa (pronúnciese *misua;* otros, *misó*).—Otra especie de fideos chinos, mucho más fino que el *sotanhon*. Se confecciona con harina de trigo.

Pansit.—¿Plato chico? Rizal recoge la general creencia, para rectificarla; pues dice que en sus viajes por China y Japón no lo conocen allá. Su característica, sin embargo, guarda similitud con muchos manjares chinos y un derivado español de su nombre (*pansitería*) da el ser a los restaurantes chinos en Manila, lo mismo que el *chop-suey* (otro plato chino) da el nombre a los *chop-suey houses* en ciudades de los Estados Unidos. Como la paella valenciana y el gazpacho andaluz, varias maneras de prepararlo. La receta del texto da idea de su composición. El *pansit* simple es sin caldo, distinguiéndose éste con el nombre de *pansit langlang*. La prescripción del texto es del llamado *pansil lukluk* o *luglug*.

Patis—Jugo del camaroncito o camarón en salmuera. Utilízase igualmente el jugo de otros pescados salados, sometido a cierta manipulación tendente a purificar hasta hacer el líquido trasparente. Se distingue del *toyo* en que es ordinariamente de color amarillento, mientras el *toyo* es negruzco, y aquél despide un fuerte olor a marisco (*malangsá*).

Petsay (pron. *pechay*). (*Brassica pekinensis*, Rupr.)—Creemos que es nombre chino el de esta legumbre. Sus hojas se parecen a las lechugas y sus pecíolos a los de rábanos. Un culinario sugería que el *petsay* es alternativo de la acelga en toda condimentación de esta legumbre.

Pili (*Canarium comune,* L.)—Es la almendra filipina. Ostenta una nuez gruesa, y recia, prismática, con dos puntas, de un tamaño menor que el dedo grande del pie. Se produce generalmente en la región bicolana.

Pinipig.—(*Pilipig* en Bisayas).—Son los granos aplanados del *palay* tierno. Se hace tostándolo a punto y pilándolo en mortero del país (*lusong*).

Paso (literalmente, "corazón" en tagalo). — Así se designa generalmente en Filipinas la flor del plátano o bananero. Por su forma acorazonada, es un equívoco en tagalo. Llaman *puso* al corazón y también a esta flor. En Bisayas tiene igual nombre la flor del plátano, aunque el corazón es *kasingkásing*.

Sagu. — Granos resultantes de la harina de la palmera India así llamada. Es producto importado. Cocido, es trasparente y gelatinoso.

Sangki (*Illicium anisatum*, L.) — ¿Nombre chino o malayo? Es una de las especias: su forma es de estrella. Es aromático y algo picante.

Siling Labuyo (*Capsicum fastigiatum*, Bl. —*Labuyo* o *sili*, sencillamente. Es la guindilla de Indias. Especie de pimiento, de frutas muy pequeñas y muy picantes. A veces basta decir "picante" para designarlo: es más fuerte que la nuez moscada y la pimienla. En Bisayas es conocido por *kitikot* o *kilikot*.

Sotanhon (*sotanjún*). — Muy conocido en todas las Islas. Es una especie de fideos chinos, de color blanco, trasparente. Lo fabrican los chinos utilizando como principal elemento el mongo.

Tahuri.—Salazón China preparada sobre la base del mongo. Constitúyese por una masa amarillo-negruzca, con algunos grumos oscuros, de gusto acentuadamente salados con algo de agrio y fuerte olor a almizcle.

Taingang-Daga.—Véase *bugi*.

Talunan. — Adjetivo tagalo: de la raiz *talo*, perder. Es el gallo perdidoso en la pelea. En Bisaya se usa la palabra *bihag*, cautivo; en Pangasinán, *atalu*, y en ilocano, *naabak*, perdidos,

Tanglad (*Andropogon citratus, D. C.*). — Grama olorosa, de tallos parecidos al arroz de secano. Su perfume es medio entre el de la raíz de mora y el jengibre.

Taogai (los filólogos lo escribirían, por rigor fonético *tawgi*). — El mongo que, habréendose puesto en remojo, ha roto la corteza, sacando afuera el cogollito del futuro tallo.

Toyo.—Producto exclusivamente chino y japonés. Es líquido salado, negre, extraído del *soya bean*. Alterna en el uso con el *patis* filipino. Ver este vocablo.

Tinapa. — Pescado ahumado. El *tinapá* más común es el de la sardina. Los de Malabón lo hacen también de *bañgus*, pero el de éste no se halla generalizado.

Tokwa (pron. *tocua*). — Preparado chino, con harina hecha de mongo. Es una pasta blanda, blancuzca. Cortada en pedazos, tiene el aspecto de unos sesos.

Ube (*Dioscorea alata*, L. —Es el tubérculo de una enredadera, de hojas acoraonzadas, tamaño, de la palma de la mano. Se conocen dos especies: morada y blanca; la primera es más apreciada por aromática. La forma del tubérculo es irregular, variando su tamaño desde el de un puño hasta ser mayor que la cabeza de un hombre.

Ulang (*Palinurus fasciatus*, Fabr.) — Langostinos, esto es, los camarones de gran tamaño. En algunas partes de Bisayas los llaman *lokón*.

Upo (otros escriben *opo*). (*Lagenaria leucantha*, Lam.)— Calabaza blanca. La fruta tiene la forma oblonga.

Wansoy (*uansoy* o *unasuy*). (*Coriandum sativum*, L.)— Hierba aromática, de importación China. Se cultiva en los alrededores de Manila, vendiéndose fresco en sus mercados, en manojillos. Plantita de aspecto perceido a la hierba santamaría, hojas más pequeñas, verde-claras, bordes dentados y tallo múltiple.

[redacted]

INDEX

(ENGLISH TEXT)

Preface, p. 3.
Dedication, p. 4.
Introductory Remarks, p. 5.
Vitamins, p. 7.

SOUP:

Soup. Split Pea Soup, Chestnut Soup, p. 9; Legumes Soup, Liver and Cheese Soup, p. 10; Vegetable Soup, Mushroom Soup, p. 11; Chicken Soup, Chestnut Purée Soup, Chicken Soup (2), p. 12; Fish Soup, Garlic Soup, Cream of Crab Soup, p. 13.

FISH:

Fish, Baked Fish with Cheese, p. 14; Stuffed Baked Red Snapper, Baked *Lapu-lapu*, Stuffed Squid, p. 15; Baked *Tarakituk* with Cheese, p. 16; Salted Codfish, Baked *Lapu-lapu*, p. 17; *Bañgus* Loaf, Baked *Apahap, Bayoong*, p. 18; Lemon Stewed *Tarakituk*, Stuffed *Hasa-hasa*, p. 19; Broiled Fish, Fish Turkish Style, p. 20, Baked Shrimps, Try Something Different in the Cooking of Oysters, Cod Fish, p. 21; Baked Fish, p. 22; Crab Patties, Baked Shrimps, Fish with Green Mangoes, p. 23; Fish with Almond Sauce, Fried Squid, p. 24; Baked Shrimps (2) *Pampano* with Tomato Sauce, p. 25.

MEAT:

Braised Beef Rib, p. 25; Pork Meat Vegetables, Chinese Ham, p. 26; Baked Ham, Baked Porkchops and Tomatoes, p. 27; Sugared Ham, Porkloin with Rice, p. 28; Ham and Chichen Fritters, Broiled Pork Chop, p. 29; Cheese and Ham Omelet. Rice with Ham, Meat Stew, p. 30;

Meat Stew, p. 30; Lamb Stew, Beef Stew with Chestnuts, p. 31; Pot Meat, Veal and Pork Loin Pie, p. 32; Liver Patties, Poultry, p. 33.

FOWL:

Chicken Curry, Roast Capon, p. 34; Chicken Curry (2), Baked Chicken and Eggs, p. 35; Snipes with Stuffed Olives, Baked Chicken in Milk, Chicken for Turkey, p. 36; Stewed Chicken, Gelatine with Chicken, p. 37; Baked Chicken Rolls, Left-over Turkey Hass, p. 38; Baked Chicken with Ham, Meat Loaf, p. 39; Baked Porkchop with Cheese and Lemon Juice, Pork and Vegetables Rolls, p. 40; Tomato with Meat, Braised Loaded Beef, p. 41; Beef Stew with Chestnuts, Porkchops with Soy Sauce p. 42; Fried Liver, Meat Substitutes, p. 43.

VEGETABLES:

Vegetables, *Camote* Waffles, Glaced *Camotes,* p. 44; Stuffed Tomatoes, Stuffed Cucumber, Tomato Butter, p. 45; Bamboo Shoots, Stuffed Tomatoes (2) p. 46; Pepper Relish, Mushrooms with Shrimps, Potage, p. 47; Protein Potatoes Salads, Salad Composed of Materials, Garnishes and Dressings, p. 48.

SALAD:

Shrimp Salad, Carrot and Cabbage Salad, Orange, and Pineapple Salad, p. 49; Fruit Salad, Potato Salad Dressing, Pineapple Salad, Head of Lettuce Salad with Salted Cream Dressings, p. 50; Poinsettia Salad, Carrot and Bean Salad, Salad Dressing Good for Lettuce or Cabbage, p. 51; Crab-Meat Salad, Cheese and Tomato Salad, p. 52; Crab-Meat Salad (2), Shrimp or Crab Salad Proportion, Fish Salad, Egg Salads, p. 53; Tomato Salad, Chicken, Macaroni Salad, p. 54.

SAUCE:

Curry Sauce, p. 54; Cooked Salad Dressing, Golden Dressing Fruit Salads, p. 55; Cream Cheese Dressing for Green

Salad, Boiled Dressing, p. 56; Cream Dressing for Fruit Salads, Mayonaise, p. 27; Variations for this Basic Dressing, p. 58.

EGGS:

Stuffed Eggs, p. 58; Eggs in Nests, p. 59; Egg Fricassed. Scramble of Eggs and Cheese, Eggs, French Style, p. 60,

MISCELLANEOUS

(Desserts—Ice Cream—Cakes—Soft Drinks—Sandwiches)

DESSESTS:

Desserts, Preserved Watermelon Rind, Strawberry Jam, p. 61; Coconut Puffs, Fruit Bars, Cream Puff, p. 62; Strawberry, Meringue, p. 63; Dry Mango Whip, Mango Fluff, Potato Fudge, p. 64; *Ubi* Pudding, Molasses and *Camote* Pudding, *Camote* Flan, p. 65; Corn Pudding Good to Serve with Fried Chicken, Apple Dessert, Strawberry Desserts, p. 66; Fruit Dessert, Pineapple Dessert, Caramelized Frozen Custard, Baked Apple Custard, p. 67; Coffee Parfait, Penuche, *Pinipig* Cookies, p. 68.

ICE CREAM:

Invalid Ice Cream, Pineapple Ice Cream, Melon Sherbet, p. 69; Watermelon Sherbet, Orange Ice Cream, Guanabano Ice, *Buku* Ice Cream, p. 70; Strawberry Water Ice, Fruit Frappe, Orange Frappe, Filipino Melon Frappe, p. 71; Grape Juice Souffle, Pineapple Mousse, Honey Mousse, p. 72.

CAKES:

American Cake, Almond Cookies, p. 73; *Pinipig* Macaroons, Dainty Cookies and Small Cakes, Fruit Filling, p. 74; Strawberry Short Cake, Snow Cakes, p. 75; Choice Angel Food, Cakes Formula that do not fail, A much Richer Butter Cake, p. 76; A simple Sponge Cake, Lemon Tarts, Pastry, Lemon Filling, p. 77; *Pili* Brownies, Fried Pastry,

p. 78; Tea Cookies, Bread Crumbs Muffin, Bread Fritters, p. 79; Icing for the Cake, Gold Cake with Egg and Cream Icing, p. 80; Friture Batter, p. 81; Biscuits, Pineapple Puff, Brown Sugar and Nut Cookies, p. 82; Butter-scotch Wafers, Brown and White Angel Food Cake, p. 83; Cracker Cookies, Fairy Cake, Ice Cream Cake, p. 84; Hot Biscuit but Somewhat Different, Bran Waffers Supreme, p. 85; Loaf Cake, A Dark Secret, Fruit Cake, p. 86; Fancy Cookies, Coffee Cake, Orange Cream Sherbet, Checker Board Cake, p. 87; Chinese Chews, Sweet Rolls, p. 88; Filed Cookies, Daffodil Meringue, p. 89.

APPETIZER: - Sweet Cucumber Pickle, p. 90.

SOFT DRINKS:

Soft Drinks, p, 90; Sparkling Lemonade, *Calamansi* Sirup ready to use, Egg Lemonade, p. 92; Tea Punch, *Calamansi* Punch, Pineapple Punch, p. 93; Strawberry and Lemon Punch, Fruit Punch, Pineapple-Strawberry Punch, p. 94; A "Bracing Up Beverage". Beverages - Egg Nog, Egg Lemonade, p. 95; Cereal Rice and Cheese, Grapewater, Apple Water Ice, Barley Water, p. 96; Egg, Nog, Orange Egg Nog. Egg Barley, Afternoon Chocolate, p. 97; Iced Chocolate with Coffee, *Calamansi* Punch, p. 98.

SANDWICHES:

Sandwiches, Fish Sandwiches, Anchovy Canape, p. 99; Peanut Sandwiches, Chicked Sandwiches, Walnut Sandwiches, Sandwiches (2), p. 100; Cheese Dreams, Some Discoveries, p. 101; Some Uses of Salt, Glaced Chestnuts, Toffee, p. 102; To Salt Peanuts or Almonds, p. 103.

INDICE

(TEXTO ESPAÑOL)

SOPA:

Consomé económico, Sopa de espinagas, p. 105; Sopa de gallina con espárragos y setas, Sopa hecha con los restos del cocido, p. 106; Sopa de almejas, Sopa de cebollas, p. 107; Sopa comtesse, Sopa cremé clamart, p. 108; Sopa de maiz, Sopa de maiz con leche, p. 109; Sopa de *miswa*, Sopa de pescado, p. 110; Sopa de pollo, Sopa portuguesa, p. 111; Sopa de yemas, Bouilleabasse o Sopa provenzal de pescado, p. 112; Sopa de *alimasag* con *sutajun* o macarrones, p. 113.

PESCADO:

Gelatina de pescado, p. 113; Pescado blanco con *purée* de cebollas, p. 114; Filetes de pescado con salsa de mantequilla, Pescado relleno al horno, p. 115; Salmon al gratin, p. 116, Tortilla de *alamang*, Pescado a la vizcaina, p. 117; Pescado blanco con mostaza, Pescado blanco con salsa mestiza, Pescado en escabeche, p. 118; Bacalao con mostaza, *Balatan* guisado, p. 119; *Bañgus* frito, Caballas fritas, p. 120; *Dalag* con salsa amarilla, Pescado con *misó*, Pescado con salsa blanca, p. 121: Fritura de pescado, Croquetas de bacalao, p. 122; Pescado con salsa blanca al gratin, Plato de vigilia, p. 123; Pescado con *pechay*, *Apahap* al horno, p. 124; Guisado de camarones y cerdo, Homard a la Newberg, p. 125; Lumpia de camarones fritos, Coquilles de langostinos, p. 126; Tomates rellenos con langostinos, p. 127; Langostinos al horno, Camarones rebozados, Cangrejos con salsa India, p. 128; Bisque de cangrejos, p. 129; Tortilla de cangrejos o de *alimasay*, p. 130; Relleno de *alimasay*, Camarones con *patis* p. 131; Lumpia frito de camarones, Fritura de camarones, p. 132; Fritura de camarones con salsa, *Cari* de camarones, *Kekiam*, p. 133.

EMPAREDADOS:

Foie gras de cerdo para emparedados, Emparedados de pollo, p. 134; Emparedados de anchoas, Relleno para emparedados de quesos y pimientos, Emparedados de jamón, Relleno para emparedados de pescado, p. 135; Relleno para emparedados de pollo, Emparedados de solomillo, Relleno para emparedados de huevo, p. 136.

CARNE:

Guisado de pata de cerdo, p. 136; Pata de cerdo con garbanzos y chorizos, Croquete de cerdo y camarones. p. 137; Cerdo adobado con piña, p. 138; Guisado Portugués de estómago de cerdo, Mole de cerdo o de pollo, p. 139; Fritada de cerdo y pollo, p. 140; Lomo de cerdo al horno, Picadillo al horno, p. 141; Cabeza de ternera a la vinagreta o cara o rabo de vaca, Solomillo de cebollas, Croquetas de carne, p. 142; Chuletas de carnero con patatas, Filet de veau Vienoise, p. 143; Guisado de carne anamita, Solomillo con guisantes, p. 144; Carne con zanahorias, Salsichas italianas, p. 145; Salsichas de tripa, Longanizas, p. 146; Chorizos, Longaniza China, Morcillas, p. 147; Cabeza de Jabalí, p. 148; Menudillos de tostones, *Sukuyaki*, Setas rellenas, p. 149; Empanaditas de jamón, Lengua con setas, p. 150; Lengua mechada, p. 151; Lengua de cerdo con patatas, Lengua a la escarlata, p. 152; Lengua con salsa picante, p. 153; *Corn beef* con tomates, *Corn beef* con patatas, Pompadou milanais, p. 154.

POLLO:

Pichones fritos, Pichones con aceitunas, Agachonas o pichones con setas y guisantes, p. 156; Pollo con jamón y camarones, p. 157; Pollo con zanahorias, *Talunan*, p. 158; Capón relleno, Chuletas de pollo. p. 159; Pollo a la jardinera, Pollo asado de *carajay*, p. 160; Pollo o carne con salsa encarnada, p. 161; Pollo en pepitoria, Pollo con salsa morena, p. 162; Paella, Pollo con salsa de hígado,

p. 163; Guisado de pollo para el pastel, p. 164; Pasta para pastel de pollo, Pollo frito con berengenas, Guisado de agachonas, p. 165; Pollo con macarrones, Brinje, p. 166.

LEGUMBRES:

Pansit anamita, p. 167; Pansit *luglug* o de Malabón, p. 168; Pansit con caldo, p. 169; Pansit Canton, p. 170; Chau-mein, Repollo al gratin, p. 171; Tomates al gratin, p. 172; Macarrones con tomates, Macarrones al gratin, p. 173; Huevos con espinacas a la Florentina, p. 174; Huevos duros al gratin, Huevos rellenos, p. 175; Huevos rellenos con camarones, Arroz a la Cubana, p. 176; Arroz con pollo a la italiana, Arroz a la oriental, Achara filipina, p. 177; Achara alemana de pepino, p. 178; Achara de pepinillos, Ajete, salsa o aperitivo español, p. 179; *Dalog*, Achara del país, p. 180; Macedonia de legumbres, p. 181; Ensalada española, Ensalada de frutas, Ensalada de corazón de plátano, p. 183; Ensalada *Waldorf*, Ensalada de pollo, Ensalada Nicois, Gelatina de pollo y jamón, p. 184; Ensalada de manzanas con gelatina, p. 185; Arroz a la emperatriz, p. 186.

POSTRES Y PASTAS:

Prunella cake, Fruta nevada con crema de vainilla, p. 187; Crema de vainilla, Pastel de piña, p. 188; *Chocolate Ice-box Cake*, Bizcocho de Génova, p. 189; *Ampau* de chocolate, Pastillas de leche con *pili*, p. 190; Chutney de manga, Flan de café, Dulce de guanabano, p. 191; Caramelitos de sandia, Crema a la inglesa, p. 192; Sorbete de manga para nevera eléctrica, Sorbete de ates, Sorbete de fresas, p. 193; Sorbete de coco para sorbetera ordinaria, Sorbete de piña para nevera eléctrica, Dulce de fresas, p. 194; Dulce de sandia, Fritura borracha, Merengue de *makapunu*, p. 195; Pastillas de *pili*, Panecillos calientes de pasas, p. 196; *Bucayo* de coco tierno, Pereda portuguesa, Jalea de guayaba, p. 197; Pasta de guayaba, Dulce de piña, Pudding de chocolate, p. 198; Torta de avena, p. 199; Galletitas gruyere, Caramelito de *pili*, p. 200; Turrón de almendras, Torta vienesa de café, p. 201; Bizcochos con *butter Scotch*, Torta dorada, p. 202; Buñuelos al horno, Bizcochos de limón, p. 203; Bizcochos de *pinipig*, Bizcochos de *pili*, p. 204; Bizcochos de *pili* o de almendras, Confites de *pinipig*, Filipino *fruit cake*, p. 205; Pudding de *sagu*, Torta de manzanas, p. 206; Lengua de gato, Flan de leche condensada, p. 207; Torta de chocolate y nueces, p. 208; Mocha *chocolate frosting*, Churros, *Tinapay* San Nicolas, p. 209; *Bibinca* portuguesa, Rosquillas, p. 210; Poto de *ube*, Poto de *ube* con arroz, Tocino del cielo, p. 211; Paciencia, Merengues, Torta de castañas, p. 212; Marronette, Pastelitos de coco, p. 213; Bizcochitos de *pili*, Poto seco de *corn starch*, Torta vienesa, p. 214; Crema con vainilla, p. 215; Crema con chocolate, Almendrado, Sorbete de crema y de almendras, p. 216; Mantecadas, Roscas de Castilla, Icing para la torta de coco, Torta de coco reformada, p. 217; Gelatina, de cajel, p. 218: Flan, Maja blanca de maiz, p. 219; Mazapan de *pili* Pastillas de nanca, p. 220.

GLOSARIO:—p. 221.